

DINNER FOOD MENU

COLD STARTER

Simple Green Salad シンプルグリーンサラダ 

¥900  

Smoked Salmon and Green Salad スモークサーモンとグリーンサラダ 

¥1,200

Chili Con Carne and Tortilla Chips チリコンカン&トルティーヤチップス

¥1,200   

Garden Style Beet Hummus ビーツフムスの菜園仕立て

¥1,200  

Seasonal Autumn Vegetable Salad with Citrus Vinaigrette 秋野菜のシーズナルサラダ 柑橘のビネグレット 

¥1,400

Burrata Cheese and Marinated Mushrooms Salad with a Touch of Yuzu プラータチーズと茸のマリネのサラダ仕立て 柚子のアクセント

¥1,700 

Smoked Salmon Gravlox with Wild Rice and Quinoa Salad サーモンフュメのグラブラックス ワイルドライスとキノアのサラダ

¥1,800

Lightly Smoked Southern Bluefin Tuna Carpaccio with Consommé Jelly and Bottarga Accents ミナミマグロの瞬間燻製カルパッチョ コンソメジュレとカラスミのアクセント

¥1,800   

Chilled Local Chicken Appetizer Trio 地鶏の冷製前菜 3種盛り

¥1,900   

HOT STARTER

Seasonal Potage 季節のポタージュ

¥1,400 

Bone-in Kurobuta Pork Spare Ribs Glazed with Charred Green Onion Sauce 焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ

¥1,600  

Shiomi Fried Chicken with Prickly Ash, Garlic Sour Cream [6 Pieces] 潮見フライドチキン 山椒風味 ガーリックサワークリーム添え[6ピース]

¥1,600   

Shrimp Spring Roll Sticks with Sweet Chili Sauce スティック海老春巻き スウィートチリソース添え 

¥1,600   

Steamed Mussels with Herbs and Citrus Fruits 香草と柑橘香るムール貝の酒蒸し

¥1,700 

Fried Shrimp with Kadaif and Japanese Style Tartar Sauce カダイフを纏ったエビフライ 和風タルタルソース 

¥1,900    

MAIN DISH

Charcoal-Grilled Hamburg Steak(Domestic Beef 100%) Sauteed Seasonal Vegetables with Demi-Glace Sauce 国産牛100%炭火焼きハンバーグ 季節野菜添え デミグラスソース

¥2,700    

White Domestic Chicken Cacciatore with Arugula Salad 国産銘柄鶏の白いカチャトーラ ルッコラのサラダ添え

¥3,400

Pan-Seared Salmon with Cabbage Étuvée and Miso White Wine Sauce サーモンのソテー キャベツのエチュベ 味噌香る白ワインソース

¥3,400 

Yellowtail Marinated in Sumire Seasoning with Sweet Potato Écrasée and Yuzu-Scented Cream Sauce 鰯のすみれ漬け サツマイモのエクラゼ 柚子風味のクリームソース

¥3,400 

Pan-Seared Hokkaido Ezo Venison with Sautéed Mushrooms, Pumpkin Purée, and Cassis-Scented Venison Jus 北海道産蝦夷鹿のポワレ 茸のソテー カボチャのピューレ カシス香る鹿のジュ

¥3,800   

TOKYO BEEF(100% Wagyu Beef) Burger and Chimichurri Sauce with French Fries 東京ビーフハンバーガー フライドポテト添え チミチュリソース

¥4,900    

Grilled Japanese Black Wagyu Beef Sirloin “SHIZUOKA SODACHI” with Potato Wedges [200g] 静岡県産 黒毛和牛サーロイン「静岡育ち」のグリル フライドポテト[200g]

¥7,200  

Grilled Premium Black Wagyu Beef Sirloin with Potato Wedges [200g] 銘柄黒毛和牛サーロインのグリル フライドポテト[200g]

¥10,200   

Charcoal-Grilled Tomahawk Steak with Potato Wedges [700g] 炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト[700g]

¥12,000   

※It takes about 45 min to prepare.
ご注文から焼き上がりまでに45分ほどお時間をいただきます。

PASTA

Japanese-Style Ketchup-Based Spaghetti with Poached Egg [Shiomi Prince Hotel Neapolitan] 潮見ナポリタン

¥1,700    

Lentil in Tomato Sauce Pasta with Basil Nuts Sauce レンズ豆とトマトのパスタ バジルナッツソース

¥1,800   

Duck and Root Vegetable Ragù Pasta with a Touch of Yuzu Kosho 鴨肉と根菜のラグーパスタ 柚子胡椒のエッセンス

¥1,900 

Cutlassfish and Matsutake Mushroom Peperoncino with Panzanella 太刀魚と松茸のペペロンチーノ パンツァネッラ添え

¥1,900 

RICE

Prince Hotel Curry Half Size プリンホテルカレー ハーフ

¥1,000   

Prince Hotel Curry プリンホテルカレー

¥1,600   

Vegan Curry Half Size ヴィーガンカレー ハーフ

¥1,000   

Vegan Curry ヴィーガンカレー

¥1,600   

Snow Crab Tomato Risotto スワイガニのトマトリゾット

¥2,400   

SIDE DISH

Rice ライス 

¥500  

3 Cuts of Baguette バゲット 3カット 

¥500  

3 Cuts of Garlic Toast ガーリックトースト 3カット 

¥600  

Potato Wedges with Ketchup (Types:French Fries or Wedge Cut) フライドポテト ケチャップ添え (フレンチフライ or ウェッジカット) 

¥900 

Potato Wedges with Yuzu Kosho Aioli Sauce (Types:French Fries or Wedge Cut) フライドポテト 柚子胡椒アイオリソース添え (フレンチフライ or ウェッジカット) 

¥1,200   

Sauteed Seasonal Vegetables 季節野菜のソテー

¥1,800  

Quick Serve Menu

Items marked with the symbol above will be served relatively quickly.
こちらのマークの付いたメニューは、比較的早くご提供が可能です。

[To-Go Information お持ち帰りについて]

For safety and hygiene reasons, we do not allow doggy bags.
Thank you for your understanding.
当店では、安全衛生上の理由からお料理のお持ち帰りをお断りしております。
何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

※Prices include consumption tax. An additional 13% service charge will be added.
※Ingredients and menu contents may change depending on availability.
※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

[食物アレルギーについて] To our valued guests with food allergies. 下記8品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

 えび SHRIMP  かに CRAB  くるみ WALNUT  小麦 WHEAT  そば BUCKWHEAT  卵 EGG  乳 MILK  落花生 PEANUT  豚 PORK  牛 BEEF  ベジタリアン VEGETARIAN  ムスリム フレンドリー MUSLIM FRIENDLY

※Our restaurants will only be able to provide food allergy information for the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.
Although cooking utensils and equipment are thoroughly cleaned, all food items, including those containing the eight listed allergens, are prepared in the same kitchen.
Therefore, cross-contact with allergens cannot be completely avoided.
※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび,かに,くるみ,小麦,そば,卵,乳,落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

TIDE TABLE COURSE	
¥8,000	
- L.O. 9:00P.M. -	
Amuse Bouche アミューズ	
Assorted Appetizers 前菜盛り合わせ	
Kadaif-Wrapped Foie Gras with Glazed Chestnuts and Rich Madeira Sauce フォアグラのカダイフ包み 栗のグラッセ 芳醇なマディラソース	
  	
MAIN	
Please choose from below 下記よりお選びください	
Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin with Sautéed Mushrooms, Arugula Salad and Rich Red Wine Sauce 黒毛和牛サーロインのグリル 茸のソテー ルッコラのサラダ 濃厚な赤ワインソース	
  	
White Domestic Chicken Cacciatore with Arugula Salad 国産銘柄鶏の白いカチャトーラ ルッコラのサラダ添え	
Pan-Seared Salmon with Cabbage Étuvée and Miso White Wine Sauce サーモンのソテー キャベツのエチュベ 味噌香る白ワインソース	
	
Western-Style Matsutake Mushroom Rice 洋風松茸御飯	
 	
Apple Tarte Tatin Mille-Feuille with Aged Mirin and Black Vinegar Accents りんごタタンのミルフィーユ仕立て 熟成みりんと黒酢のアクセント	
   	
 Quick Serve Menu	

Items marked with the symbol above will be served relatively quickly.
こちらのマークの付いたメニューは、比較的早くご提供が可能です。

※Prices include consumption tax. An additional 13% service charge will be added.
※Ingredients and menu contents may change depending on availability.
※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

【食物アレルギーについて】 To our valued guests with food allergies. 下記8品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

 えび SHRIMP  かに CRAB  くるみ WALNUT  小麦 WHEAT  そば BUCKWHEAT  卵 EGG  乳 MILK  落花生 PEANUT  豚 PORK  牛 BEEF  ベジタリアン VEGETARIAN  MUSLIM FRIENDLY

※Our restaurants will only be able to provide food allergy information for the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.
Although cooking utensils and equipment are thoroughly cleaned, all food items, including those containing the eight listed allergens, are prepared in the same kitchen.
Therefore, cross-contact with allergens cannot be completely avoided.
※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
当店で、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

CHEF’S SPECIAL COURSE	
¥10,000	
- L.O. 9:00P.M. -	
Amuse Bouche アミューズ	
Assorted Appetizers “Hassun Style” Hassun Style：Japanese Style Assorted Appetizers 前菜盛り合わせ ～ ハサスタイル ～	
Kadaif-Wrapped Foie Gras with Glazed Chestnuts and Rich Madeira Sauce フォアグラのカダイフ包み 栗のグラッセ 芳醇なマディラソース	
  	
FISH	
Please choose from below 下記よりお選びください	
Yellowtail Marinated in Sumire Seasoning with Sweet Potato Écrasée and Yuzu-Scented Cream Sauce 鰯のすみれ漬け さつまいものエクラゼ 柚子風味のクリームソース	
	
Pan-Seared Salmon with Cabbage Étuvée and Miso White Wine Sauce サーモンのソテー キャベツのエチュベ 味噌香る白ワインソース	
	
MAIN	
Please choose from below 下記よりお選びください	
Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin with Sautéed Mushrooms, Arugula Salad and Rich Red Wine Sauce 黒毛和牛サーロインのグリル 茸のソテー ルッコラのサラダ 濃厚な赤ワインソース	
  	
White Domestic Chicken Cacciatore with Arugula Salad 国産銘柄鶏の白いカチャトーラ ルッコラのサラダ添え	
Hokkaido Venison Poêlé with Sautéed Mushrooms, Pumpkin Purée and Cassis Scented Venison Jus 北海道産蝦夷鹿のポワレ 茸のソテー カボチャのピューレ カシス香る鹿のジュ	
  	
Western-Style Matsutake Mushroom Rice 洋風松茸御飯	
	
Poire Belle Hélène with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce 洋ナシのベルエレーヌ～バニラアイスとチョコソース～	
  	

BITE	
Mixed Nuts ミックスナッツ	    ¥700
Assorted Ham and Salami ハムとサラミの盛り合わせ	¥2,000  
Cheese Platter チーズ盛り合わせ	¥2,200  

DESSERT

Blue Seal Ice (please ask the staff for the flavors) ブルーシールアイス（フレーバーは、スタッフにお尋ね下さい）	¥900
Poire Belle Hélène with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce 洋ナシのベルエレーヌ～バニラアイスとチョコソース～	¥1,200   
Apple Tarte Tatin Mille-Feuille with Aged Mirin and Black Vinegar Accents りんごタタンのミルフィーユ仕立て 熟成みりんと黒酢のアクセント	¥1,200    
Shine Muscat Grape Parfait with Elderflower and Lemon-Scented Milk Ice Cream シャインマスカットのパフェ エルダーフラワーとレモン香るミルクアイスをのせて	¥2,300    

Drink Set (Coffee / Tea) + ¥400
ドリンクセット（コーヒー / 紅茶）

※Drinks that have already been ordered cannot be changed to the set price.
※すでにご注文いただいたお飲み物をセット価格に変更することはできません。

FREE FLOW		
All guests in the party are required to order the Free Flow Plan. フリーフロープランはグループ全員でのご注文をお願いしております。		
Free Flow 90 min	飲み放題 90分制	¥3,300
Extension 30 min	延長30分	¥1,100
- Alcohol -		- Soft Drink -
Draft Beer 生ビール	Lemon Sour レモンサワー	Grapefruit グレープフルーツ
Sparkling Wine スパークリングワイン	Whisky Highball ウイスキーハイボール	Orange オレンジ
White Wine 白ワイン	Cassis Orange カシスオレンジ	Apple アップル
Red Wine 赤ワイン	Gin Tonic ジントニック	Ginger Ale ジンジャーエール
Shochu(Wheat or Sweet Potato) 焼酎(麦または芋)		Coca-Cola コカ・コーラ
- With Water - 水割り		Tonic Water トニックウォーター
- With Soda - ソーダ割り		Soda ソーダ
- On the Rocks - オンザロック		Oolong Tea 烏龍茶