
◆

前菜、スープ、サラダ

Starters, Soup and Salad

茸のスープ
Mushroom Soup
Rp 99,800

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup
Rp 120,000

季節野菜のポタージュ
Seasonal Vegetable Potage
Rp 68,000

トウモロコシのエスプーマ、トウモロコシのアイスクリームと
Espuma Sweet Corn with Corn Ice Cream
Rp 99,800

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し
The SENSHU Specialty, "Foie Gras Chawanmushi"
Rp 267,800

フォアグラのソテー、岩海苔ソース、ブリオッシュと共に
Sautéed Foie gras, Rock Seaweed Sauce with Brioche
Rp 328,000

雲丹、トロ、キャビアの三重奏
Trio of the Sea: Sea Urchin, Toro, and Caviar
Rp 598,000

4種海藻のサラダ
Four Kinds of Seaweed Salad
Rp 99,800

千秋サラダ
Senshu Salad
Rp 149,800

糖度8度以上の静岡県産フルーツトマト
Shizuoka "Fruit Tomato" with Sugar Content of 8 Degrees or more
Rp 257,800

雲丹のパスタ トリュフ添え
Sea Urchin Pasta with Truffle
Rp 460,000

特選黒毛和牛の炙りタルタル
Seared Premium Wagyu Beef Tartare
Rp 430,000

◆

大地からの恵み

Blessings of The Earth

ディスプレイから、シェフ厳選の旬のお野菜をお選びください。
Please Choose from the chief selected items inside the food display.
We always display our special seasonal items in the Food Display.

◆

海からの贈り物

Gifts from the Ocean

タスマニアサーモン
Salmon from Tasmania
Rp 238,000

北海道産帆立貝
Scallops from HOKKAIDO
Rp 298,000

豊洲から旬の白身魚
Seasonal White Fish from TOYOSU Market in Tokyo
Rp 348,000

北海道産タラバ蟹
King Crab from HOKKAIDO
Rp 498,000

活ロブスター
Fresh Lobster
Please ask our staff

蝦夷産活鮑
Fresh Abalone from EZO
Please ask our staff

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

◆

特選和牛
Prime Selection of "WAGYU" Beef

* 以下は牛肉100gあたりの値段となります。
* *The beef price below is per 100g*

特選和牛サーロインステーキ
Sirloin Steak, Prime "WAGYU"
Rp 1,290,000

特選和牛テンダーロインステーキ
Tenderloin Steak, Prime "WAGYU"
Rp 1,480,000

千秋特選和牛A-5 サーロインステーキ
Sirloin Steak, SENSHU Top Quality A-5 "WAGYU"
Rp 1,480,000

千秋特選和牛A-5 テンダーロインステーキ
Tenderloin Steak, "SENSHU" Top Quality A-5 "KUROGE-WAGYU"
Rp 1,590,000

千秋特選和牛A-5 シャトーブリアンステーキ
Chateaubriand Steak, "SENSHU" Top Quality A-5 "WAGYU"
Rp 1,650,000

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

◆

お食事

Rice Meal

ガーリックライス
Garlic Rice
Rp 91,800

千秋焼飯
“SENSHU” *Style Fried Rice*
Rp 91,800

明太子焼飯
Spicy Cod Roe Fried Rice
Rp 160,000

キムチと海老の焼飯
Kimchi and Prawn Fried Rice
Rp 160,000

サーモンとイクラの焼飯
Salmon and IKURA Fried Rice
Rp 210,000

トリュフと玉子の焼飯
Truffle and Egg Fried Rice
Rp 270,000

雲丹焼飯
Sea Urchin Fried Rice
Rp 468,000

◆

デザート

Dessert

本日のアイスクリーム
Today's Ice Cream
Rp 65,800

焼菓子の盛合わせ ドルチェミスト 5個
Assorted Baked Sweets (Dolce Misto, 5 pieces)
Rp 70,000

抹茶のどら焼きロール アイスクリーム添え
Matcha Dorayaki Roll with Ice Cream
Rp 85,000

旬の日本の果物
Seasonal Japanese Fruits
Please ask our staff

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

刈穂コース
“KARIHO” Course

Lunch Menu

Rp 1,100,000

アミューズ
Amuse Bouche

茸のスープに本日のクロケットとともに
Mushroom Soup with Croquette of the day

本日の厳選野菜
Vegetables of the day

タスマニアサーモン
Tasmanian Salmon

ガーデンサラダ
Garden Salad

特選和牛ステーキ 65g
Prime “WAGYU” Beef Steak 65g

千秋焼飯又はガーリックライス、味噌椀、香の物
*“SENSHU” Style Fried Rice or Garlic Rice
served with Miso Soup and Japanese Pickles*

デザート3種
Three Kinds of Dessert

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

◆

天寿コース
“TENJU” Course

Lunch Menu

Rp 1,598,000

アミューズ
Amuse Bouche

茸のスープに本日のクロケットとともに
Mushroom Soup with Croquette of the day

コンフィーサーモンのミニバーガー
Confit Salmon Mini Burger

フォアグラブリオッシュ 40g
Foie Gras Brioche 40g

本日の厳選野菜
Vegetables of the day

豊洲からの旬の鮮魚
Seasonal Seafood from “TOYOSU” Market in Tokyo

ガーデンサラダ
Garden Salad

特選和牛ステーキ 90g
Prime “WAGYU” Beef Steak 90g

千秋焼飯又はガーリックライス、味噌椀、香の物
*“SENSHU” Style Fried Rice or Garlic Rice
served with Miso Soup and Japanese Pickles*

デザート3種
Three Kinds of Dessert

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

◆

黄金井コース
“KOGANEI” Course

Rp 1,650,000

アミューズ
Amuse Bouche

茸のスープに本日のクロケットとともに
Mushroom Soup with Croquette of the day

コンフィーサーモンのミニバーガー
Confit Salmon Mini Burger

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し
The SENSHU Specialty, “Foie Gras Chawanmushi”

豊洲からの旬の鮮魚
Seasonal Seafood from “TOYOSU” Market in Tokyo

ガーデンサラダ
Garden Salad

千秋特選和牛ステーキ 70g
“SENSHU” Prime “WAGYU” Beef Steak 70g

千秋焼飯又はガーリックライス、味噌椀、香の物
*“SENSHU” Style Fried Rice or Garlic Rice
served with Miso Soup and Japanese Pickles*

デザート3種
Three Kinds of Dessert

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

◆

高清水コース
“TAKASHIMIZU” Course

Rp 2,100,000

アミューズ
Amuse Bouche

サーモンとイクラの一皿
A Plate of Salmon and Salmon Roe

トウモロコシのエスプーマ、トウモロコシのアイスクリームと共に
Espuma Sweet Corn with Corn Ice Cream

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し
The SENSHU Specialty, “Foie Gras Chawanmushi”

ニューカレドニア産天使の海老
Angel Shrimp from New Caledonia

豊洲からの旬の鮮魚
Seasonal Seafood from “TOYOSU” Market in Tokyo

糖度8度以上の静岡県産フルーツトマト
Shizuoka “Fruit Tomato” with Sugar Content of 8 Degrees or more

千秋特選和牛ステーキ 70g
“SENSHU” Prime “WAGYU” Beef Steak 70g

千秋焼飯又はガーリックライス、味噌椀、香の物
*“SENSHU” Style Fried Rice or Garlic Rice
served with Miso Soup and Japanese Pickles*

デザート5種
Five Kinds of Dessert

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.

爛漫コース
“*RANMAN*” Course

Rp 2,680,000

アミューズ
Amuse Bouche

雲丹飯
Sea Urchin Rice

黒毛和牛炙りタルタル
Seared Wagyu Beef Tartare

フォアグラのソテー、岩海苔ソース、ブリオッシュと共に
Sautéed Foie Gras Rock Seaweed Sauce with Brioche

トウモロコシのエスプーマ、トウモロコシのアイスクリームと共に
Espuma Sweet Corn with Corn Ice Cream

日本産 季節野菜のソテー
Sautéed Seasonal Vegetables from Japan

豊洲からの旬の鮮魚
Seasonal Seafood from “TOYOSU” Market in Tokyo

活蝦夷鮑、その肝ソース。海藻と
Fresh Abalone from EZO, with Abalone Liver and Seaweed Sauce

糖度8度以上の静岡県産フルーツトマト
Shizuoka “Fruit Tomato” with Sugar Content of 8 Degrees or more

千秋特選和牛ステーキ 70g
“*SENSHU*” Prime “*WAGYU*” Beef Steak 70g

千秋焼飯又はガーリックライス、味噌椀、香の物
“*SENSHU*” Style Fried Rice or Garlic Rice
served with Miso Soup and Japanese Pickles

デザート5種
Five Kinds of Dessert

上記の価格には別と税金とサービス料が加算されます。
All price are subject to government tax and service charge.