

前菜、スープ、サラダ  
*Starters, Soup and Salad*

---

キャビア  
*Caviar*  
*Rp 2,678,000*

雲丹、トロ、キャビアの三重奏  
*Trio of the Sea: Sea Urchin, Toro, and Caviar*  
*Rp598,000*

ニューカレドニア産天使の海老のカクテル  
*New Caledonian Angel Shrimp Cocktail*  
*Rp298,000*

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し  
*A SENSHU Specialty, "Foie Gras Chawanmushi"*  
*Rp267,800*

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*  
*Rp328,000*

茸のスープ  
*Mushroom Soup*  
*Rp99,800*

オニオングラタンスープ  
*Onion Gratin Soup*  
*Rp99,800*

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*  
*Rp99,800*

若返りの若芽サラダ  
*Seaweed Salad of Rejuvenation*  
*Rp99,800*

千秋サラダ  
*Senshu Salad*  
*Rp149,800*

糖度8度以上の高知産フルーツトマト  
*KOCHI 'Friut Tomato' with Sugar Content of 8 Degrees or more*  
*Rp257,800*

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*  
*Rp238,000*

北海道産帆立貝  
*Scallops from HOKAIDO*  
*Rp298,000*

ニューカレドニア産天使の海老  
*Angel Shrimp from New Caledonia*  
*Rp298,000*

北海道産タラバ蟹  
*King Crab from HOKAIDO*  
*Rp498,000*

豊洲から旬の白味魚  
*Seasonal White Fish from TOYOSU Market in Tokyo*  
*Rp348,000*

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*

伊豆産活鮑  
*Fresh Abalone from IZU, SHIZUOKA*  
*Please ask our Staff*

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
Tax and Service charges not included

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"*  
*Rp1,198,000*

特選和牛テnderロインステーキ  
*Tenderloin Steak, Prime "WAGYU"*  
*Rp1,298,000*

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"*  
*Please ask our staff*

千秋特選和牛 A-5 テnderロインステーキ  
*Tenderloin Steak, "SENSHU" Top Quality A-5 "KUROGE-WAGYU"*  
*Please ask our staff*

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"*  
*Please ask our staff*

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
*Tax and Service charges not included*

---

お食事  
*Rice Meal*

---

ガーリックライス

*Garlic Rice*

*Rp91,800*

千秋チャーハン

*“SENSHU” Style Fried Rice*

*Rp91,800*

サーモンとイクラのチャーハン

*Salmon and IKURA Fried Rice*

*Rp298,000*

雲丹チャーハン

*Sea Urchin Fried Rice*

*Rp458,000*

蟹とレタスのチャーハン

*Crab & Lettuce Fried Rice*

*Rp368,000*

茸のリゾーニ

*Mushrooms Risoni*

*Rp198,000*

柚子胡椒風味のきしめんを鶏つくね、ネギのつけ汁で

*YUZU KOSHO Flavored KISHIMEN Noodles with*

*Chicken Meatballs and TSUKEMEN Style Leek Soup*

*Rp198,000*

---

デザート  
*Dessert*

---

本日のアイスクリームとソルベ

*Today's Ice Cream and Sorbet*

*Rp65,800*

“千秋最中”

*“SENSHU” Wafer “MONAKA”*

*Rp99,800*

旬の日本の果物

*Seasonal Japanese Fruits*

*Please ask our staff*

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。

Tax and Service charges not included

刈穂コース  
“KARIHO” Course

Lunch Menu

Rp999,800

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

鰻と蛸飯  
Seared Eel and Octopus Rice

本日の厳選野菜  
Vegetables of the day

タスマニアサーモンをその日のシェフのイメージで調理  
Tasmanian Salmon Cooked with Today's Inspiration

お口直しに、無花果とドライトマトのサラダ仕立て  
To Freshen Your Plate , Fig and Dried Tomato Salad

ガーデンサラダ  
Garden Salad

特選和牛ステーキ  
Prime “WAGYU” Beef Steak

千秋チャーハン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  
Dessert

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
Tax and Service charges not included

天寿コース  
“TENJU” Course

*Lunch Menu*

*Rp1,498,000*

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*

ミニフォアグラバーガー  
*Small Mushroom Foie gras Burger*

本日の厳選野菜  
*Vegetables of the day*

千タッキーフライドチキン  
*SEN-tucky Fried Chicken*

豊洲からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理  
*Seasonal Seafood from “TOYOSU” Market in Tokyo,  
Specially Prepared by the Chef of the day*

お口直しに、無花果とドライトマトのサラダ仕立て  
*To Freshen Your Plate, Fig and Dried Tomato Salad*

特選和牛ステーキ  
*Prime “WAGYU” Beef Steak*

千秋チャーハン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  
*Today’s Dessert*

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
Tax and Service charges not included

黄金井コース  
"KOGANEI" Course

---

Rp 1,538,000

アミューズ  
Amuse Bouche

茸のクリーム、トリュフの香り  
Truffle Flavored Mushroom Cream Soup

ミニフォアグラバーガーと牛舌カツ  
Small Foie Gras Burger and Cutlet Beef Tongue

本日の厳選野菜とトウモロコシのエスプーマ  
Vegetables of the day and Espuma Sweet Corn

豊洲からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理  
Seasonal Seafood from "TOYOSU" Market in Tokyo,  
Specially Prepared by the Chef of the day

お口直しに、無花果とドライトマトのサラダ仕立て  
To Freshen Your Plate, Fig and Dried Tomato Salad

千秋特選和牛ステーキ  
"SENSHU" Prime "WAGYU" Beef Steak

千秋チャーハン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  
Today's Dessert

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
Tax and Service charges not included

高清水コース  
“TAKASHIMIZU” Course

---

*Rp1,798,000*

アミューズ  
*Amuse Bouche*

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ズワイ蟹添え  
*Espuma Sweet Corn with Corn Ice Cream and Snow Crab*

タスマニアサーモンのタタキ  
*Seared Salmon from Tasmania Slice*

千秋スペシャリティー、フォアグラ茶碗蒸し  
“SENSHU’S” Specialty, Foie Gras Steamed Egg Custard

イクラ飯  
*Salmon Roe Rice*

千タッキーフライドチキン  
*SENtucky Fried Chicken*

豊洲からの鮮魚をその日のシェフのイメージで調理  
*Seasonal Seafood from “TOYOSU” Market in Tokyo,  
Specially Prepared by the Chef of the day*

お口直しに、無花果とドライトマトのサラダ仕立て  
*To Freshen Your Plate, Fig and Dried Tomato Salad*

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

千秋チャーハン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  
*Today's Dessert*

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
Tax and Service charges not included



爛漫コース  
“*RANMAN*” Course

---

*Rp 2,548,000*

アミューズ  
*Amuse Bouche*

トロとキャビア  
“*TORO*” and Caviar

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*

天使の海老をビスクで  
*Angel Shrimp Bisque*

雲丹飯  
*Sea Urchin Rice*

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

お口直しに、無花果とドライトマトのサラダ仕立て  
*To Freshen Your Plate, Fig and Dried Tomato Salad*

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

千秋チャーハン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  
*Today's Dessert*

上記 値段に税、サービス料は含まれていません。  
Tax and Service charges not included