

一品料理 A la carte

おつまみ Snacks

～様々なお酒のお共に～

ミックスナッツ Mixed nuts	600 円
えいひれの炙り Seared stingray fin	700 円
梅水晶 UMESUISHOU Shark cartilage with ume plum paste	650 円
豆腐の味噌漬 Tofu marinated in miso	600 円
牛蒡の唐揚げ Deep-fried burdock	550 円
里芋の唐揚げ 柚子風味 Deep-fried taro, yuzu flavor	600 円
焼き枝豆 Grilled edamame	850 円
(ハーフサイズ) (half size)	500 円
ローズマリーポテトフライ French fries with rosemary oil	600 円
カマンベールチーズフライ Fried camembert cheese	650 円
鶏白レバーパテ バケット付き Chicken liver patties with baguette(4 pieces)	800 円
アオリイカの黄味和え Sea squid dressed with egg yolk	950 円
魚介とトマトのアヒージョ ～バケット付き～ Seafood and tomato ajillo with baguette(4pieces) (追加バケット/2枚) Additional baguette(2 pieces)	1,100 円 200 円
生ハムと4種のチーズの盛り合わせ Assorted prosciutto and 4 kinds of cheese	1,300 円
5種のソーセージ盛り合わせとポテトフライ Assorted 5 kinds of sausages and french fries	1,380 円

サラダ Salad

野菜たっぷり四季サラダ (2～3人前) 2 to 3 servings	800 円
Shiki Salad (plenty of seasonal vegetables) (ハーフサイズ) Half size	500 円
温泉玉子と生ハムのシーザーサラダ (2～3人前)	900 円
Caesar salad with onsen egg and prosciutto (ハーフサイズ)	600 円
旬の焼き野菜サラダ 自家製ソース付き Seasonal grilled vegetables with homemade sauce	900 円

たまご料理 Egg

出汁巻き玉子 Dashimaki Egg (Japanese traditional omelet)	800 円
とろ玉うなぎ蒲焼乗せ TOROTAMA UNAGINOSE Soft-boiled egg topped with broiled eel kabayaki and soy sauce	1,450 円

生麩料理 Nama-fu

生麩の田楽 Dengaku (grilled fu with miso paste)	800 円
生麩の揚げ出し Agedashi (Deep-fried fu topped with dashi-based broth)	850 円

*Nama-fu is a food made of wheat gluten

お肉料理 Meat

国産若鶏むね唐揚げ 4個～ Deep-fried chicken breast (4 pieces)	650 円
若鶏もも肉の唐揚げ 4個～ Deep-fried chicken thigh (4 pieces)	750 円
MIX唐揚げ 4個～ Deep-fried chicken breast and thigh (4 pieces)	700 円
国産若鶏むね塩焼き 柚子胡椒付き Grilled Chicken with Salt and Yuzu Pepper	700 円
黒毛和牛炙り握り寿司 (4貫) Seared Wagyu beef nigiri-zushi (4 pieces)	1,300 円
黒毛和牛のローストビーフ Wagyu Roast Beef	1,700 円
お肉屋さん厳選の牛ステーキ (150g) Chef's choice beef steak	2,200 円
黒毛和牛のステーキ 醤油と塩とわさび Wagyu beef steak with Soy Sauce, Wasabi and Salt	3,300 円

麺料理 Noodle

せいろそば Soba Noodles Served in a Bamboo Steamer	650 円
おつまみペペロンチーノ Pepperoncino	900 円
海鮮ナポリタン Seafood ketchup-based spaghetti	1500 円

夜のお食事メニュー

Rice Ball and Set Meal

～17:00～L.O～

おむすび(梅/鮭/昆布からお選び下さい) Omusubi Rice ball(Choose one from Plum, Salmon, Kelp)	260 円
おむすびお味噌汁付き Omusubi and Miso soup set	400 円
御飯味噌汁セット(白米、お味噌汁、お漬物付き) Rice and Miso Soup Set (with pickles)	550 円
本日のお魚御膳(ごはん、小鉢、お漬物、お味噌汁、サラダ付き) Today's fish set meal (with rice, mini salad, pickles and a small bowl of cooked food)	1,500 円
本日の替わり定食(ごはん、小鉢、お漬物、お味噌汁、サラダ付き) Today's special set meal (with rice, mini salad, pickles, and a small bowl of cooked food) *Please ask our staff for details.	1,700 円
厚切り豚と濃厚たまごのかつ重(お漬物、お味噌汁、サラダ付き) Tonkatsu-ju (pork cutlet) with thick sliced pork and egg (with mini salad, miso soup and pickles)	2,000 円
お肉屋さん厳選の牛ステーキ重(お漬物、お味噌汁、サラダ付き) Steak and rice (with mini-salad, miso soup and pickles)	2,200 円

お子様向けメニュー For children

お子様膳 ～エビフライ、からあげ、ミニハンバーグ、焼き魚、卵焼き、お味噌汁、プチデザートのセット～ Children's meal (fried shrimp, fried chicken, mini hamburger steak, grilled fish, egg omelet, miso soup, and petit dessert)	1,100 円
---	---------

デザートメニュー Dessert

自家製チョコレートテリーヌ (セミフレッド) Homemade chocolate terrine (semifreddo)	500 円
アイスクリーム各種 Ice cream	
舞天女バニラ Maitenjo Special rich vanilla	400 円
京のほうじ茶 Roasted green tea	400 円
黒胡麻 Black sesame seeds	400 円
シャーベット各種 Sherbet	
山形ラ・フランス Yamagata LaFrance	400 円
瀬戸内レモン Setouchi lemon	400 円
デザートセット Dessert Set アイス又はシャーベットがついたお得なセット Chocolate terrine with ice cream or sorbet	700 円

コース料理のご案内

Course Cuisine

・和洋礼賛をテーマに、季節の食材を使った様々な料理をお楽しみ下さい。

Enjoy a variety of dishes using seasonal ingredients
under the theme of "和洋礼賛"

【お任せ松花堂弁当】

Shokado bento box ¥3,850

コース料理をお弁当箱に詰めた出し切りのスタイルです。
Bento box including a course meal in a box

【四季コース】

Shiki Course ¥4,950

前菜からデザートまで、全7品の目にも美味しいコースです。
A delicious seven-course meal from appetizer to dessert

【料理長お任せコース】

Chef's Choices Course ¥5,500

何が出てくるかは、料理長の気分次第。

【飲み放題ベーシック2時間制】

Basic all-you-can-drink set (2-hour) ¥1,650

ビール・ワイン・焼酎・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

Beer, Wine(Red/White), Shochu, Sake, Whiskey, Soft drinks

【プレミアム飲み放題2時間制】

Premium all-you-can-drink set (2-hour) ¥3,300

当店のほぼ全てが飲み放題になるプレミアムなプラン。

当店バーテンダーが心を込めてお作りします

Special all-you-can-drink set including
almost all of our beverages

・内容、ご予算につきましては、スタッフまでお気軽にお問い合わせ下さい。

・コース料理は3営業日前までのご予約制で承っております。

Please ask our staffs for details and budgets.

These courses must be reserved 3 days in advance.

Restaurant & Bar 四季

東京都港区赤坂8-10-32 ホテルアジア会館1階

TEL: 03-6804-6465

HP <https://restaurantbar-shiki.jp/>