

逸品料理 A la carte

おつまみ Snacks

～様々なお酒のお共に～

冷奴 山の辣油かけ 450 円
Chilled tofu with mountain hot oil

牛蒡の唐揚げ 550 円
Deep-fried burdock

銀象の完全天日塩で食べる冷やしトマト 550 円
Ginzo fully sun-salted chilled tomatoes

ミックスナッツ 600 円
Mixed nuts

梅水晶 650 円
UMESUI SHOU (Shark cartilage with ume plum paste)

ソーセージのピンチョス 600 円
Sausage pinchos

四万十ポークの生ハム 700 円
Shimanto pork cured ham

えいひれの炙り 700 円
Seared stingray fin

焼き枝豆 850 円
Grilled edamame (half size) (half size) 500 円

ローズマリーポテトフライ 600 円
French fries with rosemary oil

カマンベールチーズフライ 650 円
Fried camembert cheese

魚介とトマトのアヒージョ ～バケット付き～ 1,100 円
Seafood and tomato ajillo with baguette (4 pieces)
(追加バケット/2枚) 200 円
Additional baguette (2 pieces)

出汁巻き玉子 800 円
Dashimaki Egg (Japanese traditional omelet)

チーズ盛り合せ 900 円
Assorted cheese

生麩の田楽 800 円
Dengaku (grilled fu with miso paste)

生麩の揚げ出し 850 円
Agedashi (Deep-fried fu topped with dashi-based broth)

***Nama-fu is a food made of wheat gluten**

サラダ Salad

八王子、群馬の農家より直送の新鮮野菜
Fresh vegetables directly from farmers in Hachioji and Gunma

野菜たっぷり四季サラダ (2〜3人前) **2 to 3 servings**
Shiki Salad (plenty of seasonal vegetables) 800 円
(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) **2 to 3 servings**
Caesar salad with onsen egg and prosciutto 900 円
(ハーフサイズ) **(Half size)** 600 円

旬の焼き野菜サラダ 自家製ソース付き 900 円
Seasonal grilled vegetables with homemade sauce

お肉 Meat

国産若鶏むね唐揚げ 4個〜 650 円
Deep-fried chicken breast (4 pieces)

若鶏もも肉の唐揚げ 4個〜 750 円
Deep-fried chicken thigh (4 pieces)

MIX唐揚げ 4個〜 700 円
Deep-fried chicken breast and thigh (4 pieces)

国産若鶏むね塩焼き 柚子胡椒付き 700 円
Grilled Chicken with Salt and Yuzu Pepper

黒毛和牛炙り握り寿司 (4貫) 1,300 円
Seared Wagyu beef nigiri-zushi (4 pieces)

四万十ポークの逸品 1,000 円〜
Shimanto pork
部位、調理方法はスタッフまで
Please contact our staff for the part and cooking method.

四万十ポークのソーセージとポテトフライ 1,000 円
Shimanto pork sausage and fries

穀物牛のローストビーフ 1,700 円
Roast beef with grain

四万十麦酒牛サーロインステーキ
Shimanto beer beef sirloin steak ハーフ **Half size** 2,000 円
レギュラー **Regular size** 3,600 円

逸品 鰻蒲焼き
Special **Broiled eel** ハーフ **Half size** 2,100 円
レギュラー **Regular size** 4,000 円

麺 Noodle

茶そばせいろ 600 円
Chasoba (variety of Japanese buckwheat noodles)

おつまみペペロンチーノ 900 円
Pepperoncino

海鮮ナポリタン 1,500 円
Seafood ketchup-based spaghetti

夜のお食事メニュー

Rice Ball and Set Meal

おむすび(梅 / 鮭 / 昆布 / 明太子からお選び下さい) 260 円
Omusubi Rice ball(Choose one from Plum, Salmon, Kelp, Mentaiko (cod roe))

おむすびお味噌汁付き 400 円
Omusubi and Miso soup set

御飯味噌汁セット(白米、お味噌汁、お漬物付き) 550 円
Rice and Miso Soup Set (with pickles)

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

四季のオリジナルカレー
SHIKI's original curry 1,500 円
エビフライ2本トッピング 600 円
Topped with 2 fried shrimp

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

厚切り豚と新鮮たまごのかつ重
Thick-cut pork and fresh egg cutlet 1,800 円

お子様向けメニュー

For children

お子様膳 1,300 円

～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 set meal (fried shrimp, fried chicken, mini hamburger steak, grilled fish,
egg omelet, miso soup, and petit dessert)

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) 500 円
Homemade chocolate terrine (semifreddo)

・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
チョコレートテリーヌと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

BEER

生ビール（アサヒスーパードライ） Draft Beer Asahi Super Dry	750 円	クラフトビール Japanese Craft Beer	850 円
コロナエキストラ Corona Extra	850 円	クラフトビール3種飲み比べ Japanese Craft Beer3 kinds of beer	2,550 円
ドラフトギネス Draft Guinness	900 円	ビアリー（微アルコール0.5%） Beerlley (low alcohol beer)	700 円

Whisky highball

ウイスキーハイボール 陸 Whisky Highball Riku	700 円	イチローズハイボール Ichiro's Highball	1,100 円
--------------------------------------	-------	---------------------------------	---------

JAPANESE WHISKY

イチローズモルト（白） Ichiro's Malt White Label	1,000 円	イチローズモルト（リーフシリーズ） Ichiro's Malt Leaf Label	1,900 円
余市 Yoichi	1,300 円	宮城峡 Miyagikyo	1,500 円

SINGLE MOLT WHISKY

グレンフィディック12年 Glenfiddich 12 Year Old	1,100 円	ボウモア12年 Bowmore	1,200 円
ラフロイグ10年 Laphroaig	1,300 円	マッカラン12年 Macallan	2,800 円

AMERICAN WHISKY

メーカーズマーク Maker's Mark	1,100 円	ジャックダニエル Jack Daniel's	1,200 円
ワイルドターキー8年 Wild Turkey 8 years old	1,300 円	I.W ハーパー I.W Harper	1,300 円

BLENDED & IRISH & CANADIAN

ジェムソン Jameson	1,000 円	カナディアンクラブ Canadian Club	1,000 円
シーバスリーガル 12年 Seabass Regal	1,400 円		

BRANDY & CALVADOS

カミュ VSOP エレガンス Camus VSOP Elegance	1,400 円	ブラー（カルヴァドス） Calvados	1,500 円
---------------------------------------	---------	-------------------------	---------

他にもバーカウンターに多数ご用意しております
Many more are available at the bar counter.

焼酎 Shochu

四季(芋) Shiki	800 円	赤兎馬(芋) Sekitoba	900 円
黒霧島(芋) Kurokirishima	900 円	ISAINA(芋) ISAINA	1,000 円
中々(麦) Nakanaka	1,000 円	れんど(黒糖) Rento	900 円
烏飼(米) Torikai	1,000 円	ダバダ火振り(粟) Dabadahiburi	1,000 円

梅酒 Umeshu (plum wine)

白加賀で作った梅酒	Umeshu (plum wine) made with Shirakaga	900 円
-----------	--	-------

日本酒 Japanese Sake

本日の日本酒(内容はスタッフまでお問い合わせください) Today's staff recommended sake		一合 1,000 円～	
八海山 Hakkaisan	1,000 円	土佐鶴 Tosazuru	1,000 円
東光 Toukou	1,100 円	桂月 Keigetsu	1,200 円
百十郎 Hyakujyurou	1,250 円	鍋島 Nabeshima	1,300 円
亀泉 cel24 Kameizumi	1,350 円	作 ZAKU	1,400 円

WINE

本日のグラスワイン(赤・白) 多数ご用意しております。スタッフまでお問い合わせください。 Today's glass of wine (Red・White)		Bottle	4,300 円～
バロン・シャルコ(赤・白) Baron Charcot(Red・White)		Glass	820 円～
		Glass	1,100 円
ドメヌ・ジンク ポートレート ピノ・グリ(白) Domaine・Zinck portrait Pino・gri(White)		Glass	1,210 円
エブラール ボルドーブラン(白) HEBRARD Bordeaux Blanc(White)		Glass	1,210 円
シャトー・スゴンザック テロワール(赤) Chateau Segonzac terroir(Red)		Glass	1,210 円
シャトー・ジャンフォー(赤) Chateau.JEAN FAUX ROUGE (Red)		Glass	1,800 円
ラ・セミヤンテ・ド・シガラス AOC・ボルドー(白) La Semillante de Sigalas AOC Bordeaux(White)		Glass	1,830 円
シャトー・ラ・ボリー 2015 IGP・ペリゴール(赤) Chateau La Borie 2015 IGP PERIGORD (Red)		Glass	2,000 円
エステートピノ・ノワール サンタ・リタ・ヒルズ(赤) ESTATE PINOT NOIR SANTA RITA HILLS (Red)		Glass	2,000 円

CHANPAGNE & SPAKRING

本日のグラススパークリングワイン Glass of sparkling wine of the day	1,000 円～	デ・ボルトリー ロリマー ブリュット De Bortoli Lorimer Brut	4,000 円
エミリーローレンス ブリュット Emilie Laurance Blanc Brut	5,000 円	モエ・エ・シャンドン アンペリアル Moët & Chandon Imperial	16,700 円
モエ・エ・シャンドン・ロゼ アンペリアル Moët & Chandon Rose Imperial	18,000 円	ヴーヴ・クリコ・イエローラベル ブリュット Veuve Cliquot Yellow Label Brut	17,000 円
ヴーヴ・クリコ・ローズラベル ブリュット Veuve Cliquot Rose Label Brut	20,000 円		

COCKTAIL

GIN BASE

- LONG -

ジントニック Gin & Tonic	1,100 円
ジンバック Gin Buck	1,100 円
ジンリッキー Gin Rickey	1,100 円
シンガポールスリング Singapore Sling	1,500 円

- SHORT -

マティーニ Martini	1,700 円
ギムレット Gimlet	1,200 円
ホワイトレディー White Lady	1,200 円

RUM BASE

- LONG -

キューバリブレ Cuba Libre	1,100 円
ソルクバーノ Solcubano	1,100 円

- SHORT -

ダイキリ Daiquiri	1,500 円
エックスワイジィー XYZ	1,600 円

WISKEY BASE

- LONG -

ゴッドファーザー The Gottfather	1,700 円
----------------------------	---------

- SHORT -

マンハッタン Manhattan	1,800 円
ニューヨーク New York	1,800 円

LIQUEUR BASE

- LONG -

アマレットジンジャー Amaretto Ginger	1,200 円
照葉樹林 Terrestrial forest	1,200 円

- SHORT -

楊貴妃 Yo-Ki-hi	1,500 円
-----------------	---------

BEER BASE

シャンディーガフ Shandy Gaff	1,100 円
レッドアイ Red Eye	1,200 円

VODKA BASE

- LONG -

スクリュードライバー Screwdriver	1,100 円
モスコミュール Moscow Mule	1,100 円
ブラッディー・マリー Bloody Mary	1,200 円
ブラックルシアン Black Lucien	1,400 円

- SHORT -

バラライカ Balalaika	1,200 円
コスモポリタン Cosmopolitan	1,300 円
ガルフストリーム Gulf Stream	1,400 円

TEQUILA BASE

- LONG -

メキシコーラ Mexicola	1,100 円
テキーラトニック Tequila Tonic	1,100 円
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	1,300 円

- SHORT -

マルガリータ Margarita	1,600 円
モッキンバード Mockingbird	1,500 円

BLENDED BASE

- LONG -

ブランデージンジャー Brandy Ginger	1,200 円
-----------------------------	---------

- SHORT -

アレキサンダー Alexander	2,000 円
ジャックローズ Jack Rose	1,700 円

スプモーニ Spumoni	1,200 円
ダージリンクーラー Darjeeling Cooler	1,400 円
グラスホッパー Grasshopper	1,500 円

WINE BASE

キール Kheer	1,100 円
キールロワイヤル Kheer Royal	1,900 円
スプリッツァー Spritzer	1,100 円

SOFT DRINK

エスプレッソ / エスプレッソダブル	300円 / 400 円
Espresso / Double	
コーヒー(アイス / ホット)	500 円
Coffee (Ice/Hot)	
カフェラテ / カプチーノ(アイス / ホット)	各600 円
Cafe Latte Cappuccino	

当店厳選のお茶各種

～大地の恵“TEARTH” 安心・安全を最優先した高品質Tea～

- ☆ダーズリン (紅茶のシャンパンと称される爽やかな味わい)
Darjeeling
- ☆アールグレイ (スリランカ・ティンブラ産の茶葉にベルガモットが香り付けされたフレーバーティー)
Earl Grey
- ☆ティンブラ (スリランカ・ティンブラ産。香り、渋み、コクのバランスのとれた紅茶)
Dimbula
- ☆チャイ (シナモンやカルダモン、ジンジャーのスパイシーな香りが芳しくミックスされています)
Chai
- ☆アイリッシュクリーム (リッチなリキュールの香りが心地よく漂います)
Irish Cream
- ☆レモンジンジャー (爽やかなレモンガラスの香りに癒される体にプラスなハーブティー)
Lemon Ginger
- ☆はちみつ紅茶 (当店人気No1!スリランカ産100%のセイロン茶に蜂蜜を加え、上品な甘さです)
Honey Black Tea
- ☆ほうじ茶 (香り高く焙じられた国産茶葉。ほっこり和める一杯です)
Houjicha
- ☆緑茶 (鮮度を大切に作られた国産茶葉。コクと深みと品のよい味わいをお楽しみ下さい)
Green Tea
- ★カモミール (リラックス効果が有ると言われるハーブティー / ノンカフェイン)
Camonil
- ★ローズヒップハイビスカス (ビタミンCたっぷりのお肌に優しいハーブティー / ノンカフェイン)
Rose Hip Hibiscus
- ★アサイーベリー (甘酸っぱく、クセになるハーブティー / ノンカフェイン)
Acai Berry
- ★デ・カフェ アールグレイ (ベルガモットの上品な香りそのままに / ノンカフェイン)
Decaf Earl Grey

*箱入り紅茶 (25 包入り) をレジにて販売しております。 各500 円
各900 円

BOX (25 packets) ¥900- available at the cashier.

炭酸水		
Soda		200 円
黒烏龍茶	ユカコーラ	ジンジャーエール(甘口 / 辛口)
Black Oolong Tea	Coca-Cola	Ginger Ale Sweet or Dry
オレンジジュース	グレープフルーツジュース	パイナップルジュース
Orange Juice	Grapefruit Juice	Pineapple Juice
トマトジュース	アップルジュース	
Tomato juice	Apple Juice	500 円
クランベリージュース	ブラッドオレンジジュース	
Cranberry Juice	Blood Orange Juice	600 円
ノンアルコールビール(アサヒスーパードライ・ゼロ)		
Non-alcoholic beer		600 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 " 和洋礼讃 "

【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) ¥4,400

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/>

食材へのこだわり Commitment to ingredients

八王子農家、群馬より直送の新鮮野菜

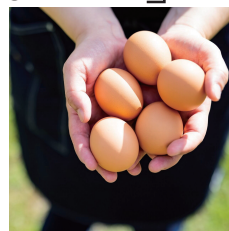
Fresh vegetables shipped directly from farmers in Hachioji, Tokyo and Gunma Prefecture

銀象ソルト Perfect sun-salted”Ginzo”

世界唯一の地下海水によって造られている完全天日塩
職人さんが毎日欠かさず手入れをしているこだわりの塩です。
当店では料理ごとに3種類の塩を使い分けて提供致します。
The world's only fully sun-dried salt made from underground seawater
We use three different types of salt for each dish.

瀧田養鶏所 新鮮たまご「もみじ」 Fresh eggs"Momiji".

天然の植物やミネラルの入った餌をふんだんに与え元気に育った
「純国産鶏種のこだわり卵」秋田県より直送の新鮮な卵です。
Fresh eggs from chickens raised on a diet rich in natural plants and minerals!



山の辣油 Japanese red chile oil

高知県産のカツオを使った辣油です。自然に囲まれた山里で地元の美味しい食材を使ったこだわりの逸品

Yama no Rayu, made with bonito from Kochi Prefecture and plenty of local vegetables,
is an addictive side dish that is uncompromisingly spicy and full of Kochi's bonito and vegetables.



四万十ポーク Shimanto Pork

芋けんぴを含め独自配合された新鮮な餌で育てられた豚です。
高知県四万十町の高南台地において、澄んだ空気の中でこだわりを持って育てられた豚は
柔らかな肉質と良質な脂、他の豚と比べると甘みが強いという特徴があります。

It is characterized by its tender meat, high-quality fat, and sweetness compared to other pork

四万十麦酒牛 Shimanto Beer Beef

ビールミールを飼料とした麦酒牛は、きめ細やかなで甘みとコクを合わせたバランスのとれた肉質
サシの量に対して後味がさっぱりとしていることが最大の魅力であり特徴といえます。

Shimanto Beer Beef is raised by Suzuki Ranch, directly managed by Suzuki Meat Shop,
which has been in Shimanto Town for 51 years.
The cattle are fed a blend of grains and beer lees, and are raised on the banks of the Shimanto River.

