

Restaurant&Bar 四季

逸品料理 A la carte

冷奴 山の辣油かけ Chilled Tofu with Mountain Chili Oil 550 円	牛蒡の唐揚げ Deep-fried Burdock 720 円
銀象の完全天日塩で食べる冷やしトマト Ginzo Fully Sun-salted Chilled Tomatoes 600 円	ミックスナッツ Mixed Nuts 550 円
梅水晶 UMESUSHOU (Shark cartilage with ume plum paste) 600 円	ソーセージのピンチョス Sausage Pinchos 800 円
四万十ポークの生ハム Shimanto Pork Cured Ham 850 円	えいひれの炙り Seared Stingray Fin 750 円
焼き枝豆 Grilled Edamame (ハーフサイズ) (half size) 900 円 600 円	ローズマリーポテトフライ French Fries with Rosemary Oil 660 円
カマンベールチーズフライ Fried Camembert Cheese 700 円	チーズ盛り合せ Assorted Cheese 1,300 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 (4pcs) 1,200 円	(追加バケット/2枚) Additional baguette(2 pcs) 250 円
生麩の田楽 Dengaku (Grilled fu with miso paste) 900 円	出汁巻き玉子 Dashimaki Egg (Japanese traditional omelet) 900 円
生麩の揚げ出し Agedashi (Deep-fried fu topped with dashi-based broth) 950 円	

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

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.

麺 Noodle

茶そばせいろ Chasoba (Variety of Japanese buckwheat noodles) 750 円	おつまみペペロンチーノ Pepperoncino 990 円
---	--

海鮮ナポリタン
Seafood Ketchup-based Spaghetti
1,650 円

全て税込の金額で表示しております。The price includes tax

サラダ Salad

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) 950円

(ハーフサイズ) (Half size) 700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 1150円

(ハーフサイズ) (Half size) 800円

旬の焼き野菜サラダ 自家製ソース付き 1,100円

Seasonal Grilled Vegetables with Homemade Sauce

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

お肉 Meat

国産若鶏むね唐揚げ 4個~ 850円 若鶏もも肉の唐揚げ 4個~ 850円

Deep-fried Chicken Breast (4 pcs)

Deep-fried Chicken Thigh (4 pcs)

MIX唐揚げ 4個~ 850円

Deep-fried Chicken Breast and Thigh (4 pcs)

国産若鶏むね塩焼き 柚子胡椒付き 900円

Grilled Chicken with Salt and Yuzu Pepper

四万十ポークの逸品 1,200円~

Shimanto Pork

部位、調理方法はスタッフまで

Please contact our staff for the meat part and cooking method.

四万十ポークのソーセージとポテトフライ 1,200円

Shimanto Pork Sausage and Fries

穀物牛のローストビーフ 1,870円

Roast Beef with Grain

黒毛和牛炙り握り寿司 (4貫) 1,430円

Seared Wagyu Beef Nigiri-sushi (4 pcs)

四万十麦酒牛サーロインステーキ ハーフ 2,500円

Shimanto Beer Beef sirloin steak

Half size

レギュラー 4,200円

Regular size

逸品

鰻蒲焼き ハーフ 2,700円

Special

Broiled Eel レギュラー 4,800円

Regular size

・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、澄んだ空気のなか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.

ご飯ものと定食

Rice Ball and Set Meal

おむすび(梅/鮭/昆布/明太子からお選び下さい) Riceball (Choose one from Plum, Salmon, Kelp, Cod roe)	350 円
おむすび&お味噌汁セット Riceball and Miso Soup Set	550 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)	650 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, Miso Soup)	1,750 円
四季のオリジナルカレー(サラダ、お味噌汁、漬物付き) SHIKI's Original Curry (with Mini Salad, Pickles, Miso Soup) エビフライ2本トッピング +660 円 Topped with 2 Fried Shrimp	1,650 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, Miso Soup) *Please ask our staff for details.	1,870 円
厚切り豚と新鮮たまごのかつ重(サラダ、お味噌汁、漬物付き) Thick-cut Pork and Fresh Egg Cutlet (with Rice, Mini Salad, Pickles, Miso Soup)	2,100 円

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!

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~ Children's Set Meal (Fried Shrimp, Fried Chicken, Mini Hamburger Steak, Grilled fish, Japanese Omelet, Miso Soup, and Petite Dessert)	1,430 円
--	---------

甘味 Dessert

・自家製チョコレートテリーヌ (セミフレッド) Homemade Chocolate Terrine (Semifreddo) (+300円でコーヒー又は紅茶をお選びいただけます) Add Hot Coffee or Tea for an additional 300 yen	600 円
・アイスクリーム各種 Ice Cream	
舞天女バニラ Maitenjo/Special rich vanilla	440 円
京のほうじ茶 Roasted Green Tea	440 円
黒胡麻 Black Sesame Seeds	440 円
・シャーベット各種 Sherbet	
山形ラ・フランス Yamagata Pear	440 円
瀬戸内レモン Setouchi Lemon	440 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 Sherbet	900 円

JAPANESE WHISKEY

Chita 知多	900 円	SESSION セッション	1,700 円
Ichiro's Malt White Label イチローズモルト(白)	1,000 円	Yamazaki 山崎	1,800 円
Miyagikyo 宮城峡	1,800 円	Hakushu- 白州	1,800 円
Yoichi 余市	1,800 円	Hibiki 響	2,000 円
The NIKKA ザ・ニッカ	1,900 円	Hibiki Blender' s choice 響ブレンダーズチョイス	3,900 円
FUJISANROKU 富士山麓	1,800 円	Ichiro's Malt Classical Edition イチローズモルト(クラシカル)	2,900 円

SINGLE MALT WHISKEY

Glenfiddich 12 グレンフィディック12年	1,000 円	BRUICH LADDIE ブルックラディー	1,300 円
SINGLETOM シングルトン オブ ダフタウン	1,000 円	Ardbeg 10 アードベッグ10年	1,000 円
GLENLIVET12 グレンリベット12年	1,000 円	CAOL ILA 12 カリラ	1,300 円
ARDMORE アードモア	1,000 円	BALVENIE バルベニー	1,400 円
TALISKER タリスカー	1,100 円	BENNEVIS ベンネヴィス	1,400 円
BOWMORE ボウモア12年	1,100 円	GLENDORONACH グレンドロナック	1,500 円
JURA アイルオブジュラ	1,200 円	LAPHROAIG ラフロイグ10年	1,600 円
HIGHLAND PARK ハイランドパーク	1,200 円	ARAN アラン	1,600 円
KILCHOMAN キルホーマン	1,200 円	Glenfiddich 15 グレンフィディック15年	1,800 円
CRAGANMORE クラガンモア	1,200 円	MACCALAN マッカラン12年	2,800 円

AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark メーカーズマーク	900 円	JACK DANIEL'S ジャックダニエル	1,200 円	BAKER' S ベイカーズ	1,500 円
Wild Turkey 8 years old ワイルドターキー8年	1,100 円	Four Roses フォアローゼス	1,200 円	KNOB CREEK ノブクリーク	1,500 円
Branton Black ブラントン ブラック	1,800 円	BASIL HEYDEN ベイジルヘイデン	1,400 円	Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	1,500 円

BLENDED & IRISH & CANADIAN

Jameson ジェムソン	900 円	Johnnie Walker Black Label ジョニーウォーカーブラックレーベル	1,300 円
BUSHMILS ブッシュミルズ	900 円	Johnnie Walker Green Label ジョニーウォーカーグリーンレーベル	1,500 円
		Seabass Regal シーバスリーガル 12年	1,400 円

BRANDY & CALVADOS

Camus VSOP Elegance カミュ VSOP エレガンス	1,400 円	Boulard Grand Solage ブラーグランソラージュ(カルヴァドス)	1,500 円
--	---------	--	---------

BEER

生ビール (アサヒスーパードライ) Draft Beer	750 円	アサヒスーパードライ . ゼロ Non-alcoholic Beer	750 円
コロナエキストラ Corona Extra	900 円	ドラフトギネス Guinness	990 円

クラフトビール 東京ブルース
Japanese Craft Beer Tokyo BLUES 1,100 円

焼酎 SHOCHU

四季(芋) Shiki	750 円	赤兎馬(芋) Sekitoba	900 円
黒霧島(芋) Kurokirishima	700 円	ISAINA(芋)	800 円
中々(麦) Nakanaka	800 円	れんど(黒糖) Rento	900 円
烏飼(米) Torikai	900 円	ダバダ火振り(栗) Dabadahiburi	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) 一合 800 円~
Today's staff recommended sake

八海山 Hakkaisan	900 円	鍋島 Nabeshima	1,000 円
九洲菊 残心 Kusugiku ZANSHIN	900 円	酔鯨 Suigei	900 円
北雪 Hokusetsu	900 円	天狗舞 Tengumai	900 円

WINE

本日のグラスワイン(赤・白)季節やお料理に合わせて、ご提案致します。
Today's glass of wine (Red・White) Glass 800 円~

バロン・シャルコ(赤・白) Baron Charcot(Red・White)	Glass 880 円
ビコーズ I'mシリーズ(赤・白) Because I' m....(Red・White)	Glass 900 円
フリークショー・シャルドネ Freakshow Chardonnay	Glass 1,000 円
セブン・デッドリー・ジンズ 7 Deadly Zins	Glass 1,100 円
フリークショー・カベルネ・ソーヴィニヨン Freakshow Cabernet Sauvignon	Glass 1,100 円
シャトー・スオウ カディヤック ルージュ Ch. Suau Cadillac Rouge	Glass 1,300 円
シャトー・デギユイユ Ch. D'Aiguilhe	Glass 2,000 円

CHAMPAGNE & SPARKLING

本日のグラススパークリングワイン
Glass of sparkling wine of the day 800 円~

シャトー・ド・ロレ・クレマン・ド・ロワール ブリュット Chateau de l'Aulee Cremant de Loire Brut	6,600 円	デ・ボルトリー ロリマー ブリュット De Bortoli Lorimer Brut	4,400 円
モエ・エ・シャンドン・ロゼ アンペリアル Moët & Chandon Rose Imperial	20,000 円	モエ・エ・シャンドン アンペリアル Moët & Chandon Imperial	19,800 円
ヴーヴ・クリコ・ローズラベル ブリュット Veuve Cliquot Rose Label Brut	23,000 円	ヴーヴ・クリコ・イエローラベル ブリュット Veuve Cliquot Yellow Label Brut	20,000 円

WHISKEY HIGHBALL

Whiskey Highball ウイスキーハイボール	700 円	Maker's Mark Highball メーカーズマークハイボール	900 円
Ardbeig Highball アードベッグハイボール	800 円	Ichiro's Highball イチローズモルトハイボール	1,000 円

梅酒 UMESHU (Plum Wine)

白加賀で作った梅酒 Umeshu made with Shirakaga 700 円

COCKTAIL

LIQUEUR BASE

Casis&Orange カシオレ	750 円	Lemon Ginger レモンジンジャー	800 円
Peach&Orange ファジーネーブル	750 円	Azuki Milk 小豆ミルク	800 円
Marib coke マリブコーラ	750 円	Spumoni スパモーニ	850 円
Sicilian Passion シチリアンパッション	800 円	Darjeeling Cooler ダージリングクーラー	850 円
Amaretto Ginger アマレットジンジャー	900 円	China Blue チャイナブルー	850 円
Forest 照葉樹林	900 円	Augusta Seven オーガスタセブン	900 円
Yo-Ki-hi 楊貴妃	1,000 円	Passoa Beach パッソアビーチ	900 円
Scarlet ohara スカーレットオハラ	1,000 円	KAHLUA MACCHA Milk カルーア抹茶ミルク	900 円
The Last Drop ザ・ラストドロップ	1,000 円	PERNOD Riviera ペルノ・リビエラ	900 円
After Dinner アフターディナー	1,000 円	Grasshopper グラスホッパー	1,000 円

BEER BASE

Shandy Gaff シャンディーガフ	900 円
Red Eye レッドアイ	900 円
Black Belbet ブラックベルベット	1,000 円

WINE BASE

Spritzer スプリッツァー	900 円
Kheer キール	900 円
Cardinal カーディナル	900 円
Mimoza ミモザ	1,000 円
Adonis アドニス	1,000 円
Kheer Royal キールロワイヤル	1,200 円
Celebration セレブレーション	1,400 円

全て税込の金額で表示しております。The price includes tax

COCKTAIL

GIN BASE

Gin & Tonic ジントニック	900 円
Gin Buck ジンバック	1,000 円
Gin Rickey ジンリッキー	900 円
Gin & Soda ジンソーダ	1,000 円
Martini マティーニ	1,500 円
Gimlet ギムレット	1,300 円
White Lady ホワイトレディー	1,300 円

VODKA BASE

Screwdriver スクリュードライバー	900 円
Moscow Mule モスコミュール	1,000 円
Vodka & Soda ウオッカソーダ	1,000 円
Black Lucien ブラックルシアン	1,200 円
Balalaika バラライカ	1,300 円
Cosmopolitan コスモポリタン	1,300 円
Gulf Stream ガルフストリーム	1,200 円

RUM BASE

Cuba Libre ラム&コーラ	900 円
Solcubano ソルクバーノ	1,000 円
BACARDI バカルディー	1,100 円
Daiquiri ダイキリ	1,300 円
XYZ	1,300 円

TEQUILA BASE

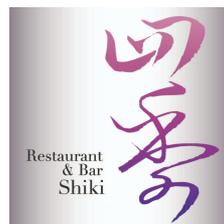
Mexicola メキシコーラ	900 円
Tequila Tonic テキーラトニック	900 円
Tequila Sunrise テキーラサンライズ	1,000 円
Matador マタドール	1,000 円
Margarita マルガリータ	1,300 円

BRANDY BASE

Brandy Ginger ブランデージンジャー	1,200 円
Side Car サイドカー	1,300 円
Alexander アレキサンダー	1,400 円
Jack rose ジャックローズ	1,300 円

WHISKEY BASE

The Godfather ゴッドファーザー	1,400 円
Manhattan マンハッタン	1,300 円
New York ニューヨーク	1,300 円



全て税込の金額で表示しております。The price includes tax

SOFT DRINK

エスプレッソ / エスプレッソダブル	400円 / 500円
コーヒー(アイス / ホット)	550円
カフェラテ / カプチーノ(アイス / ホット)	各700円

当店厳選のお茶各種 各**600円** ★カフェインフリー
～大地の恵”TEARTH”安心・安全を最優先した高品質Tea～

Darjeeling	☆ダージリン (紅茶のシャンパンと称される爽やかな味わい)
Earl Grey	☆アールグレイ (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)
Lemon Ginger	☆レモンジンジャー (爽やかなレモングラスの香りに癒される体にプラスなハーブティー)
Honey Black Tea	☆はちみつ紅茶(当店人気No1!100%のセイロン茶に蜂蜜を加え、上品な甘さです)
Green Tea	☆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)
Houjicha	☆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)
Chamomile	★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)
Rose Hip Hibiscus	★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)
Acai Berry	★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)
Decaf Earl Grey	★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)

*箱入り紅茶 (25包入り) をレジにて販売しております。各900円
BOX (25 packets) ¥900- available at the cashier.

Soda 炭酸水	400円	Apple Juice アップルジュース	600円
Black Oolong Tea 黒烏龍茶	600円	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	600円
Orange Juice オレンジジュース	600円	Tomato juice トマトジュース	600円
Pineapple Juice パイナップルジュース	600円	Ginger Ale Sweet or Dry ジンジャーエール(甘口 / 辛口)	500円
Coca-Cola コカ・コーラ	500円	Cranberry Juice クランベリージュース	700円
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	700円	Grape Juice グレープジュース	700円

Non-alcoholic beer
ノンアルコールビール(アサヒスーパードライ・ゼロ) 750円

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

全て税込の金額で表示しております。The price includes tax