

【Dinner】



期間：2026 年 10 月 26 日（月）～ 2026 年 11 月 25 日（水）

26th Oct. 2026 ～ 25th Nov. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15％）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

*All prices include consumption tax, and subject to 15% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

高輪の美食 ~錦秋の彩り~



Benvenuto アミューズ

Today's starter
最初の一皿

Antipasto 前菜

Seared Pacific Saury and Eggplant Insalata
炙り秋刀魚と茄子のインサラータ

Primo Piatto パスタ

Linguine with Salsiccia, Truffle, and Porcini Mushrooms
サルシッチャとトリュフとポルチーニのリングイネ

Pesca 魚料理

Crispy Sea Bream and Scallops with Beurre Blanc Sauce
甘鯛のクロッカと帆立 ブールブラン

Carne 肉料理

Grilled Wagyu Beef Fillet
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥ 13,500 / Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥11,500

Fiore

—フィオーレ—

Antipasto 前菜

Yellowtail Carpaccio with Persimmon Vinaigrette
鰯のカルパッチョ 柿のヴィネグレット

Primo Piatto パスタ

Linguine with Porcini Cream Sauce
リングイネ ボルチーニクリーム

Pesca 魚料理

Today's Fish Agrodolce with Salsa Verde
本日のお魚 アグロドルチェ サルサヴェルデ

Carne 肉料理

Please choose one 1〜3よりお選びください

1. Pan-Seared Chicken with Balsamic-Yuzu Kosho
鶏肉のイン・パデッラ サルサ・バルサミカ・アッロ・ユズコショウ
2. Low-Temperature Slow-Cooked KIRISHIMA Pork with Honey Mustard Sauce
霧島豚のア・バッサ・テンペラトゥーラ サルサ・アッラ・セナーペ・エ・ミエーレ
3. Grilled Wagyu Beef Fillet with Salsa Pepe Verde (+ ¥4,000)
和牛フィレ肉のグリリアータ サルサ・ペペ・ベルテ(+ ¥4,000)

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥9,500 / Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥8,500

Stagione

— スタジオーネ —

Antipasto 前菜

Yellowtail Carpaccio with Persimmon Vinaigrette
鰯のカルパッチョ 柿のヴィネグレット

Primo Piatto

Today's Pasta
本日のパスタ シェフのインスピレーション

Second Piatto メインディッシュ

Please choose one 1~4よりお選びください

1. Today's Fish Agrodolce with Salsa Verde
本日のお魚 アグロドルチェ サルサヴェルデ
2. Pan-Seared Chicken with Balsamic-Yuzu Kosho
鶏肉のイン・パデッラ サルサ・バルサミカ・アッロ・ユズコショウ
3. Low-Temperature Slow-Cooked KIRISHIMA Pork with Honey Mustard Sauce
霧島豚のア・バッサ・テンペラトゥーラ サルサ・アッラ・セナーペ・エ・ミエーレ
4. Grilled Wagyu Beef Fillet with Salsa Pepe Verde (+ ¥4,000)
和牛フィレ肉のグリリアータ サルサ・ペペ・ベルデ (+ ¥4,000)

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー

¥7,700 / Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま、ご宿泊者さま ¥6,800

Aperitivo

最初の一皿

Marinated Olives

オリーブマリネ

¥800

Mixed Nuts

ミックスナッツ

¥1,200

French Fries

フライドポテト

¥1,200

Ciliegio style Pickles

ピクルス

¥850

Dry Cured Ham Jerky

生ハムジャーキー

¥1,200

5 types of Cheese

チーズ 5 種類盛り合わせ

¥3,200

3 types of Cheese

チーズ 3 種類盛り合わせ

¥1,800

Antipasto

前菜

Combination Salad コンビネーションサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad シーザーサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad with Ham Jerky シーザーサラダ 生ハムチップのアクセント	¥3,000	Half Size	¥1,500
Caprese with Burrata Cheese and Basil Gelato, Ciliegio Style ブルラータチーズとバジルのジェラートのカプレーゼ チリエージョスタイル	¥2,800		
Assorted Ham and Salami アフエッタート・ミスト"ハム・サラミ3種盛り合わせ	¥3,000		
Smoked Salmon スモークサーモン	¥2,800		
Hummus Insalata フムスと豆のインサラータ	¥2,800		
Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,800	Half Size	¥900
Soy Corn Soup 豆乳コーンスープ	¥1,600	Half Size	¥800
「Vegan」 Roasted Tomato Soup with Shiso Flowers ロースト トマトスープ	¥1,800	Half Size	¥900

※同じキッチンにて動物由来の食材も調理しています。

※ Animal-derived ingredients are also handled in the same kitchen.



Pizza

ピザ

Margherita マルゲリータ	¥3,000
Qutattro Formaggi クワトロ・フォルマッジ	¥3,600
Salami サラミピザ	¥3,300

Light Meal

軽食

BLT Sandwich with French Fries BLT サンドウィッチ フライドポテト添え	¥2,800
Assortment Bread パン4種類盛り合わせ	¥800

Pasta & Risotto

パスタとリゾット

* グルテンフリーのパスタをご希望の方は、スタッフまでお声がけください。

(Gluten free pasta is available upon request.)

Parmesan Cheese Risotto パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット オリーブオイルと共に	¥2,800
Chilled Capellini with Shrimp and Olives エビとオリーブの冷製カッペリーニ	¥2,800
Pomodoro ポモドーロ	¥2,600
Ciliegio style Bolognese Spiced with Nutmeg and Cinnamon ナツメグとシナモン香るチリエージョ風ボロネーゼ	¥3,000

Pesce & Carne

メイン

Grilled Lobster Tail with Salsa Balsamica

オマールテールのグリリアータ サルサ・バルサミカ

¥4,800

Today's Fish Dish

本日のお魚料理

¥4,000

Veal Cutlet, Parmesan Cheese and Checra Sauce with Side Green Salad

仔牛のカツレツ サラダ添え パルミジャーノ・チーズとケッカ・ソース

¥4,800

Pan-Seared Chicken with Balsamic-Yuzu Kosho

鶏肉のイン・パデッラ サルサ・バルサミカ・アッロ・ユズコショウ

¥3,800

Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala or Chaliapin Sauce

和牛フィレ肉のグリリアータ マルサラ又はシャリアピンソース

100 g ¥9,200

200 g ¥17,500

Grilled T-bone Steak with Mashed Potatoes

Tボーンステーキ マッシュポテト添え

750 g ¥16,500

※おおよそ40分～50分ほどお時間をいただきます

Please allow 40-50 mins for preparation.

Soy meat bites and French fries

大豆ミートのフリットとフライドポテトの盛り合わせ

¥2,800

Dessert Menu

デザート

Cake set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) ¥2,700

Shine Muscat Tart (単品¥1,500)

シャインマスカットのタルト



Cake set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) ¥2,500

(単品 ¥1,100)

Cake ケーキ

Please Choose Your Cake.

1. Strawberry Sponge Cake
いちごのショートケーキ



3. Pumpkin Cheese Cake
パンプキンフロマージュ



2. Chocolate Orange Cake
ショコラオランジュ



4. Mont Blanc
モンブラン



Beverage 飲み物

Please Choose Your Beverage.

1. Blended Coffee (Hot or Iced)
ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

3. Café au Lait (Hot or Iced)
カフェオレ (ホット/アイス)

2. Tea (Hot or Iced)
紅茶 (ホット/アイス)

Tiramisu

ティラミス

¥1,400

Vanilla Ice Cream

バニラアイス

¥800

Sherbet

シャーベット

¥800

Wine List

Red Wine 赤ワイン

2022	Langhe Nebbiolo , Cascina Fontana <Italy> ランゲ・ネッピオーロ , カッシーナ・フォンタナ ジューシーな果実味に、シルキーなタンニンと酸味が加わったフルボディ。	By the Glass ¥3,400	Bottle ¥19,500
2022	Nipozzano Riserva , Frescobaldi <Italy> ニポッツァーノ・リゼルヴァ , フレスコバルディ 滑らかな口当たりと緻密なタンニン、余韻の長いミディアムフルボディ。	By the Glass ¥2,700	Bottle ¥15,500
2022	Bourgogne Rouge Couvent Des Jacobins , Louis Jadot <France> ブルゴーニュ・ルージュ クーヴァン・デ・ジャコバン , ルイ・ジャド 果実味と酸味のバランスが取れた、フルーティーなミディアムボディ。	By the Glass ¥1,900	Bottle ¥11,000
2015	Amarone della Valpolicella Classico , Beltani <Italy> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ , ベルターニ		Bottle ¥49,000
2020	Brunello di Montalcino Castel Giocondo , Frescobaldi <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ カステル・ジョコンド , フレスコバルディ		Bottle ¥32,000
2021	Barolo , Borgogno <Italy> バローロ , ボルゴーニョ		Bottle ¥32,000
2020	Il Borro <Italy> イル・ボッロ		Bottle ¥21,000
2022	Lucente , Tenuta Luce <Italy> ルチェンテ , テヌータ・ルーチェ		Bottle ¥15,500

Wine List

White Wine 白ワイン

2023	Ladoix Les Marnes Blanches Blanc , Faiveley <France> ラドワ・レ・マルヌ・ブランシュ・ブラン , フェヴレ 引き締まった酸味とフレッシュさを兼ね備えたリッチな辛口。	By the Glass ¥3,400	Bottle ¥19,500
2024	Koshu Amicis , Château Mercian <Japan> 甲州 アミシス , シャトー・メルシャン 厚みのある果実味に、旨味と爽やかな酸味が加わった辛口。	By the Glass ¥2,700	Bottle ¥15,500
2025	Pinot Bianco , Elena Walch <Italy> ピノ・ビアンコ , エレナ・ヴァルヒ ミネラルと生き生きとした酸味とのバランスが良いエレガントな辛口。	By the Glass ¥1,900	Bottle ¥11,000
2023	Planeta Chardonnay <Italy> プラネタ シャルドネ		Bottle ¥22,000
2023	Virginie de Valandraud Blanc <France> ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー ブラン		Bottle ¥15,000
2025	Tsugaru Sauvignon Blanc <Japan> 津軽ソーヴィニヨンブラン		Bottle ¥14,000
2024	Falanghina , Feudi di San Gregorio <Italy> ファランギーナ , フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ		Bottle ¥11,000

Wine List

Champagne シャンパン

NV	Veuve Clicquot Yellow Label Brut <France> ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル ブリュット	By the Glass ¥2,800	Bottle ¥16,000
NV	Ruinart Blanc de Blancs <France> ルイナール ブラン・ド・ブラン		Bottle ¥29,000
NV	Charles Heidsieck Brut Reserve <France> シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ		Bottle ¥22,000
NV	Perrier Jouet Blason Rose <France> ペリエ・ジュエ ブラゾン・ロゼ		Bottle ¥19,000

Sparkling Wine スパークリングワイン

NV	Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut <Italy> フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット		Bottle ¥15,500
----	---	--	-------------------

Glass Wine Set グラスワインセット

Champagne & White Wine or Red Wine シャンパン & 白ワイン or 赤ワイン	¥4,800
Champagne & White Wine & Red Wine シャンパン & 白ワイン & 赤ワイン	¥7,200

Alcohol

アルコール

Beer ビール

Draft Beer SAPPORO “Ebisu”
生ビール サッポロ エビス

(R)360ml ¥1,600 (L)560ml ¥2,100

Guinness Extra Stout
ギネス エクストラ スタウト
(小瓶) ¥1,700

Japanese Whisky 国産ウイスキー

Glass:45ml

Single Malt Yoichi
シングルモルト 余市 ¥2,750

Single Malt Miyagikyo
シングルモルト 宮城峡 ¥2,750

Suntory World Whisky AO
サントリー ワールドウイスキー 碧 ¥2,450

Suntory CHITA
サントリー 知多 ¥2,400

Suntory YAMAZAKI
サントリー 山崎 ¥3,300

Suntory YAMAZAKI 12years
サントリー 山崎 12 年 ¥6,150

Suntory HAKUSHU
サントリー 白州 ¥3,300

Suntory HAKUSHU 12years
サントリー 白州 12 年 ¥6,150

FUJI-SANROKU Signature Blend
富士山麓シグネチャーブレンド ¥2,400

TAKETSURU Pure Malt
竹鶴 ピュアモルト ¥2,900

Shochu 焼酎

Glass:60ml

Maou (Potato)
魔王 (芋) ¥2,000

Kanehachi (Wheat)
兼八(麦) ¥1,600

Sake 日本酒

Dassai 39
獺祭 磨き三割九分

Glass(120ml) ¥2,100 一合(180ml) ¥3,100

American Whiskey アメリカンウイスキー

Glass:45ml

Four Roses Platinum
フォアローゼス プラチナ ¥3,450

Maker's Mark
メーカーズマーク ¥1,800

Canadian Whiskey カナディアンウイスキー

Glass:45ml

Canadian Club 12years
カナディアンクラブ 12 年 ¥2,100

Irish Whiskey アイリッシュウイスキー

Glass:45ml

Bushmills Single Malt 12years
シングルモルト ブッシュミルズ 12 年 ¥2,100

Scotch Whisky スコッチウイスキー

Glass:45ml

The Macallan 12 Years
ザ・マッカラン 12 年 シェリーカスク ¥4,800

Cocktail

カクテル

Original Cocktail オリジナルカクテル

SAKURA(Peach Liqueur + Cherry Blossoms Syrup + Grapefruit Juice) さくら (ピーチリキュール+さくらシロップ+グレープフルーツジュース)	¥1,800
---	--------

Cocktails カクテル

Gin Tonic ジントニック(ジン+トニックウォーター)	¥1,800
Negroni ネグローニ(ジン+カンパリ+ヴェルモット)	¥2,000
Vodka Tonic ウォッカトニック(ウォッカ+トニックウォーター)	¥1,800
Harvey Wallbanger ハーベイ ウォールバンガー (ウォッカ+オレンジジュース+ガリアーノ)	¥1,800
Mojito モヒート (ラム+ライム+ミント+シロップ+ソーダ)	¥2,000
Cuba Libre キューバ リブレ (ラム+ライム+コーラ)	¥1,800

Cocktail

カクテル

Cocktails

カクテル

Campari Soda カンパリソーダ (カンパリ+ソーダ)	¥1,800
Amaretto Ginger アマレットジンジャー (アマレット+ジンジャーエール)	¥1,800
Tequila Sunrise テキーラサンライズ(テキーラ+オレンジジュース+グレンデンシロップ)	¥1,800
Old Fashioned オールドファッシュョンド(ウイスキー+アゴスチュラ・ビターズ+砂糖)	¥2,000
Boulevardier ブルババルディエ(ウイスキー+カンパリ+ヴェルモット)	¥2,000
French Connection フレンチコネクション(ブランデー+アマレット)	¥2,000
Vermouth Tonic ヴェルモットトニック(ヴェルモット+トニックウォーター)	¥1,800

Non-alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

Virgin Mojito ヴァージンモヒート (フレッシュライム+シロップ+ソーダ)	¥1,500
Ciliegio Squash チリエジョスカッシュ(さくらエキス+ソーダ+レモン)	¥1,500
Saratoga Cooler サラトガクーラー (ライムシロップ+ジンジャーエール)	¥1,350
Shirley Temple シャーリーテンプル(ざくろシロップ+ジンジャーエール)	¥1,350

Soft Drink

ソフトドリンク

Mandarin Orange 100%Pure Juice/温州みかんジュース	¥ 1,500
Fresh Grapefruit Juice /フレッシュグレープフルーツジュース Freshly squeezed 100% Grapefruit juice	¥1,500
Cranberry Drink /クランベリードリンク	¥1,200
Cola / Cola Zero /コーラ / コーラゼロ	¥1,100
Wilkinson Ginger Ale /ジンジャーエール	¥1,100
Tomato Juice /トマトジュース	¥1,100
Black Oolong Tea /黒ウーロン茶	¥1,100
Acqua Panna(500ml)/アクアパンナ (500ml)	¥12,00
S.Pellegrino(500ml)/サンペレグリノ (500ml)	¥1,200
Suntory All Free(334ml)/サントリー オール フリー (334ml)	¥1,200

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

Espresso / エスプレッソ	¥1,550
Blended Coffee / ブレンドコーヒー	¥1,500
Iced Coffee / アイスコーヒー	¥1,500
Cappuccino / カプチーノ	¥1,600
Café au lait (Hot / Ice) / カフェオレ (ホット / アイス)	¥1,550
Café latte (Hot / Ice) / カフェラテ (ホット / アイス)	¥1,550
Tea / 紅茶	¥1,600
Iced Tea / アイスティー	¥1,600
Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー	¥1,900

Recommendation

オリジナルハーブティー “高輪の四季”

Hibiscus & Rose 花笑み ハイビスカス&ローズ	¥1,500
桜葉と同じ芳香成分を含有するハーブ「スイートクローバー」をブレンドしました。 最初にローズがふわっと香り、後味にほんのりさくら風味を感じていただけます。 ハイビスカスとローズヒップの甘酸っぱい赤いハーブティーです。	
Lemon Myrtle & Mint 花語り レモンマートル&ミント	¥1,500
レモンよりレモンらしいと言われる「レモンマートル」が主役です。 酸味はなく、緑茶のような味わいです。さらにペパーミントを加え、清涼感のあるブレンドに仕上げました。 午後のリフレッシュ、ランチ後のお口直しにすっきりとした風味がマッチします。	