

Lunch & Dinner Program

2025 Summer June 20 – October 26

This program is themed on Ashton's version of the ballet "Cinderella," performed at the New National Theatre, Tokyo, and offers a gastronomic experience where you can savor the fantastical worldview of the story with all five senses.

新国立劇場で上演されるバレエアシュトン版『シンデレラ』をテーマに、物語の幻想的な世界観を五感で味わうコースプログラムです。オペラ『魔笛』に続く第二弾として、クリエイティブな美食体験をお届けします。

Lunch Program

11:30-15:00 / Last Order 14:00



Cinderella

シンデレラ

Amuse-Bouche / アミューズブッシュ

The Ash-Covered Girl / 灰かぶりの少女

Hors-d'œuvre / オードブル

A Gift of Kindness / 優しさの贈り物

Ensemble of Bonito from Kesennuma and Eggplant
気仙沼産鰯と茄子のアンサンブル

— Choice of Main Dish —

Fish / 魚料理

Preparing for the Ball / 舞踏会の準備

Pan-Seared Fish with a Fennel Veil
フェネルのベールをまとった鮮魚のソテー

or 又は

Meat / 肉料理

The Arrival of Magic / 魔法の訪れ

Herb-Scented Lamb Pie with Lemon Balm
仔羊のパイ包み焼き レモンバームの香り

Dessert / デセール

A Gift of the Four Seasons / 四季の贈り物

Berry Gelée and Fromage Blanc Mousse with Four Sauces
ベリージュレとフロマージュブランムース 4種のソース添え

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー 又は 紅茶、小菓子

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp / Crab / Cashew nut/ Beef / Chicken / Pork / Alcohol >
< 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 / 蟹 / カシューナッツ / 牛 / 鶏 / 豚 / 酒 >

7,600

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

平日限定

Lunch

Short Program

Amuse Bouche / アミューズ ブッシュ

Fish / 魚料理

Pan-Seared Fish with a Fennel Veil
フェネルのベールをまとった鮮魚のソテー

Dessert / デセール

Berry Gelee and Fromage Blanc Mousse with Four Sauces
ベリージュレとフロマージュブランムース 4種のソース添え

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー 又は 紅茶、小菓子

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp / Crab / Cashew nut/ Beef / Chicken / Pork / Alcohol >
< 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 / 蟹 / カシューナッツ / 牛 / 鶏 / 豚 / 酒 >

4,600

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

Dinner Program

17:00-22:00 / Last Order 21:00 (Full Course Menu 20:30)



Cinderella

シンデレラ

Amuse Bouche / アミューズブッシュ

Off to the Ball / いざ舞踏会へ

Hors-d'œuvre / オードブル

Hors-d'oeuvre / 運命のダンス

Mont Blanc of Lobster and Lily Bulb with a Hint of Vanilla
オマール海老と百合根のモンブラン バニラ風味

— Main Dish —

Fish / 魚料理

Fish / 12時の鐘の音

Sautéed Hata Fish with Fresh Herbs
羽太のソテー 香草風味

Meat / 肉料理

Meat / 愛の手がかり

Roasted Kyoto Duck with Seasonal Vegetables
京鴨のロースト 季節野菜添え

Dessert / デセール

Dessert / 光に包まれて

Chestnut Parfait Glacé with Soy Milk Mousse and Cassis Sauce
マロンのパルフェグラッセ 豆乳ムース カシスのソースと共に

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー 又は 紅茶、小菓子

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp / Crab / Beef / Chicken / Pork / Alcohol >
< 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 / 蟹 / 牛 / 鶏 / 豚 / 酒 >

15,800

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。