

MANHATTAN TABLE

2026 SUMMER

Meteor

メテオ

世界三大珍味と黒毛和牛・伊勢海老のフルコース

*The world's three great delicacies
with Japanese black WAGYU & Japanese spiny lobster*



クミン香るビーツのムース キャビア添え
Cumin-scented beet mousse with caviar

北海道産帆立貝と海老のメランジェ 土佐酢のエスプーマ
Mélange of Hokkaido scallops & shrimp with Tosa-vinegar espuma

鰹出汁の旨味溢れる北海道産『キタアカリ』の冷製ヴィシソワーズ
Chilled Kita-akari vichyssoise with bonito Dashi

国産伊勢海老のグリル 茗荷と香草バターソース 5種スパイスのアクセント
Grilled Japanese spiny lobster — Myoga & herb butter sauce, five-spice accent

黒毛和牛フィレステーキとハンガリー産フォアグラ
トリュフ香るマディラワインと大江戸甘味噌のソース
*Japanese black WAGYU fillet steak with Hungarian foie gras
truffle-scented madeira wine & Oedo sweet miso sauce*

月替わりのデザート
Dessert of the month

※内容につきましては、最終ページをご確認ください
Please see the final page for details.

桐生酵母の香る国産小麦のプティパン
Bread made with Kiryu yeast

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Petit four

¥13,970

[税金・サービス料 込]
Taxes & service charge included

※お料理をよりスムーズにご提供するため、同一グループのお客様には同じメニューでのご注文をお願いしております。
※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

**In order to serve your meals more smoothly, we kindly ask that guests in the same group order the same menu.
*Images shown are for illustration purpose only.
*The menu items may change without prior notice depending on the market availability & seasonal conditions.
All prices, including taxes & service charges(10%).

Starry

—— スターリー ——

華やかなオードブルと黒毛和牛

オーストラリア産鮑・イサキなど シェフおすすめコース

*Chef's recommended course — A splendid assortment of appetizers,
Japanese black WAGYU, Australian abalone, grunt (isaki), & other selections*



前菜盛り合わせ5品 シェアスタイル／オードブルスタンド

Assorted 5 appetizers Share Style / Hors d'oeuvre Stand

※内容につきましては、スタッフよりご説明させていただきます

Assortment – Our staff will be pleased to explain the details.

オーストラリア産鮑とイサキのソテー アンディーブのオレンジブレゼ
柚子胡椒香るヴァンブランソース

*Sautéed Australian abalone & Isaki with orange-braised endive
& Yuzu-kosho white wine sauce*

黒毛和牛サーロイングリル パプリカのピューレ
鹿児島壺造り黒酢の赤ワインソース

*Grilled Japanese black WAGYU sirloin with paprika purée,
red wine & black vinegar sauce*

月替わりのデザート

Dessert of the month

※内容につきましては、最終ページをご確認ください

Please see the final page for details.

桐生酵母の香る国産小麦のプティパン

Bread made with Kiryu yeast

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit four

¥11,990

[税金・サービス料 込]
Taxes & service charge included

※お料理をよりスムーズにご提供するため、同一グループのお客様には同じメニューでのご注文をお願いしております。

※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

**In order to serve your meals more smoothly, we kindly ask that guests in the same group order the same menu.*

**Images shown are for illustration purpose only.*

**The menu items may change without prior notice depending on the market availability & seasonal conditions.*

**All prices, including taxes & service charges(10%).*

Twilight

—— トワイライト ——

2種類の前菜とスズキ・国産牛が楽しめる全4品

*Four-course tasting: Two appetizers,
Sea bass & grilled Japanese beef*



鰻の蒲焼きと米茄子のプレッセ 高知県産仁淀川山椒の香り
アメラトマトと白桃のカプレーゼ 大葉香るジェノベーゼソース

*Grilled eel (Kabayaki) & eggplant pressé, flavored
with Niyodogawa sansho from Kochi
Caprese of amela tomatoes & white peach, with shiso-scented genovese sauce*

スズキのポワレ
鰹出汁の旨みとトマトの酸味を効かせたナージュ仕立て
Pan-seared sea bass in a bonito-Dashi & tomato nage

国産牛サーロインのグリル グリーンペッパーのクリームソース
たまり醤油と八丁味噌の香り
*Grilled Japanese beef sirloin with green pepper cream,
Tamari soy sauce & Hatcho miso*

月替わりのデザート
Dessert of the month

※内容につきましては、最終ページをご確認ください
Please see the final page for details.

桐生酵母の香る国産小麦のプティパン
Bread made with Kiryu yeast

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Petit four

¥9,900

[税金・サービス料 込]
Taxes & service charge included

※お料理をよりスムーズにご提供するため、同一グループのお客様には同じメニューでのご注文をお願いしております。
※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

**In order to serve your meals more smoothly, we kindly ask that guests in the same group order the same menu.
*Images shown are for illustration purpose only.
*The menu items may change without prior notice depending on the market availability & seasonal conditions.
All prices, including taxes & service charges(10%).