

MANHATTAN TABLE

2026 AUTUMN

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*



焼き芋『紅はるか』のグジェール 生ハムのアクセント

Baked sweet potato "Beni Haruka" gougère with a prosciutto accent

軽く燻製した高知県産『荒木さん家の鰯』のカルパッチョ
キャビア添え マスカットのヴィネグレット

*Lightly smoked "Araki-family" buri (yellowtail) carpaccio with caviar,
muscat grape vinaigrette*

バターナッツかぼちゃのポタージュ ほのかなエピスの香り

Butternut squash potage with a hint of spice

国産伊勢海老のポワレ 根セロリとアーモンドミルクのピューレ
五郎兵衛醤油風味の焦がしバターソースとともに

*Pan-seared Japanese spiny lobster with celeriac and almond milk purée,
served with a Gorohei soy-style browned butter sauce*

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*

選べるデザート

Choose one of two desserts

※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 ——

華やかな秋の味覚のオードブルと黒毛和牛
オマール海老・マトウ鯛など シェフおすすめコース

*Chef's recommended course — A splendid stand of autumn appetizers,
Japanese black Wagyu, lobster & john dory*



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

長崎県産マトウ鯛 キノコのデュクセルと香草パン粉焼き
カナダ産オマール海老のソテー スパイス香るブール・ブラン

*John Dory with mushroom duxelles and herb breadcrumb crust
Sautéed Canadian lobster with spiced beurre blanc*

黒毛和牛サーロイングリル さつまいもコンフィ
バルサミコの赤ワインソース

*Grilled Japanese black WAGYU sirloin with sweet potato confit,
red wine & balsamic sauce*

選べるデザート
Choose one of two desserts

※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種類の前菜と国産牛、魚料理が愉しめる全4品コース

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



アトランティックサーモンのマリネ ジンジャードレッシング
3種のキノコテリーヌ すだち香るエマルジョン

*Marinated Atlantic salmon with ginger dressing
Three-mushroom terrine scented with sudachi emulsion*

穴子とヒラタケのフリット バルサミコソース
高知県産仁淀川山椒の香り

*Fried conger eel and oyster mushrooms with balsamic sauce
scented with Niyodogawa sansho from Kochi*

国産牛サーロイングリル 牛蒡フリット
柑橘香る柚子胡椒のヴァンプラン

Grilled Japanese beef sirloin with burdock fries, yuzu-kosho scented vin blanc

選べるデザート
Choose one of two desserts

※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%).

食材アレルギーをお持ちのお客様へ

To guests with food allergies

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人と一緒にレストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご注意ください。ご注文の際は、スタッフにご申告ください。

To ensure that our guests enjoy held at our restaurants. We exercise the utmost caution with food ingredients. For details on our policies, please read the points of notice below.

留意事項 Points of notice

1. 使用食材に含まれる特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)及びそれに準ずる20品目については、製造元からの情報をもとに確認しております。

The 8 specific ingredients used (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts) & 20 similar ingredients are confirmed based on information provided by producers.

2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

Because we prepare food in our kitchen together with that from other menus, there is a possibility that during processing or cooking, minute amounts of allergic substances may be mixed in with meals.

3. ご注文の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

We ask that guests please be aware of the above conditions when dining with us.

当店のご飯は国産米を使用しています。

Our shop rice uses domestic rice.

Dessert

Choose one of two desserts

——— 選べるデザート ———



あんぽ柿と北海道産マスカルポーネのティラミス
Tiramisu with Anpo persimmon and Hokkaido mascarpone



渋皮栗のモンブラン 八丁味噌のデュオ
Mont Blanc of chestnuts, scented with Hatcho miso

※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。

**Images shown are for illustration purpose only.*

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