

SALAD

RISTASIX salad RISTASIX サラダ		¥2,000
※ Topping (2choice) Chicken, Bacon, Shrimp, Mushroom, Beans チキン、ベーコン、海老、きのこ、豆		
※ Dressing (1choice) Oriental, Caesar, Japanese オリエンタル、シーザー、和風		
Khao yum salad カオヤムサラダ		¥2,000

SOUP

Corn soup コーンスープ		¥1,300
French onion soup オニオングラタンスープ		¥1,500
Clam chowder クラムチャウダー		¥1,500

RETREAT CUISINE

Chickpeas and beetroot "hummus", a two-color dip ひよこ豆とビーツ 2色のディップ“フムス”		¥1,200
Liver mousse レバームース		¥1,200
Marinated olives オリーブのマリネ		¥1,100
Colorful tomatoes marinated with honey and lemon カラフルトマトのはちみつレモンマリネ		¥1,300
Marinated kalamata olives and feta cheese カラマタオリーブとフェタチーズ		¥1,300
Prosciutto and potato mont blanc style 生ハムとポテト モンブラン仕立て		¥1,300
Seafood carpaccio 魚介のカルパッチョ		¥2,000
Smoked seafood plate スモークシーフードプレート		¥2,600
Flavored french fries (Truffle・Spicy cheese・Extra serving) フレーバーポテトフライ (トリュフ・スパイスチーズ・大盛り)		¥1,150
Falafel (Middle eastern croquette) ファラフェル (中東風コロッケ)		¥1,200
Asparagus milanese アスパラガスのミラネーゼ		¥1,300
Oven-baked zucchini and prosciutto ham ズッキーニと生ハムのオープン焼き		¥1,300
Mashed potatoes with Mushroom plancha きのこのプランチャとマッシュポテト		¥1,300
Fried gnocchi and bacon フライドニョッキとベーコン		¥1,500
Fried Calamari カラマリフリット		¥1,500
Sauteed octopus and potatoes with garlic and herbs タコとポテトのガーリックハーブソテー		¥1,600
Soy meatballs with herb プラントミートボール ハーブ添え		¥1,600
Souffle omelette with truffles トリュフ入り スフレオムレツ		¥1,800
Fried chicken フライドチキン		¥1,800
Spicy sauteed shrimp "Pil-pil" シュリンプのスパイシーソテー “ピルピル”		¥2,000

CHEESE

Cheese 3types 3種盛り		¥1,800
— Mimolette / Brie de meaux / Gorgonzola dolce — ミモレット / ブリー・ド・モー / ゴルゴンゾーラ・ドルチェ		
Cheese 5types 5種盛り		¥3,000
— Mimolette / Brie de meaux / Gorgonzola dolce / Cream cheese fruit & rum / Asiago — ミモレット / ブリー・ド・モー / ゴルゴンゾーラ・ドルチェ / クリームチーズ・フルーツラム / アジアーゴ		

CHARCUTERIE

Prosciutto プロシュート		¥1,000
Salame napoli picante サラミナポリピカンテ		¥1,000
Cured lamb ham ラム肉の生ハム		¥1,000
Iberian chorizo イベリコチョリソー		¥1,000
Assorted charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ		¥2,600

TOKYO SATE

Vegetable 野菜		¥500
Seafood 魚介類		¥800
Chicken / Pork / Ground meat / Soy meat 鶏肉 / 豚肉 / 挽肉 / プラントミート		ALL ¥800
※ Sauce		
Tahini sauce (Sesame) タヒニソース (胡麻)		
Baba ganoush (Egg plant & Sesame) ババガヌーシュ (ナス)		
Salsa sauce サルサソース (トマト)		
Dukkah (Nuts spice) デユカ (ナッツ)		
Japanese 和風		

Assorted TOKYO SATE

SATE 3types + 2sauce 3種盛り + 2ソース		¥2,000
SATE 5types + 3sauce 5種盛り + 3ソース		¥3,500
SATE 7types + 5sauce 7種盛り + 5ソース		¥4,500

FISH & MEAT

Today's Fish Grilled / Roasted 本日の魚 グリル / ロースト		¥3,200
Grilled domestically-produced young chicken 2 kinds of flavors 国産若鶏のグリル 2種の味わい		¥3,000
Grilled pork on the bone 骨付き豚のグリル		¥3,500
Grilled lamb on the bone 骨付き仔羊のグリル		¥3,800
Grilled beef 牛肉のグリル		¥5,000

PASTA

Spaghetti soy meat sauce プラントミートソーススパゲティ		¥2,300
Spaghetti caprese with fresh tomatoes フレッシュトマトのカプレーゼスパゲティ		¥2,300
Carbonara 至高のカルボナーラ		¥2,600

NOODLE

Pho フォー		¥2,300
— Chicken / Shrimp / Green onions / Cilantro — 鶏肉 / 海老 / ねぎ / パクチー		

CURRY RICE

Beef curry rice ビーフカレーライス		¥2,800
Soy meat vegetable curry rice プラントミートのベジタブルカレーライス		¥2,800
RICE & Bread ライス / パン		ALL ¥500

BURGUER

Marriott burger マリOTTバーガー		¥3,200
— Beef patty / Lettuce / Tomato / Bacon / Cheddar cheese — 牛100%パテ / レタス / トマト / ベーコン / チェダーチーズ		
Vegetable burger ベジタブルバーガー		¥3,200
— Soy meat patty / Lettuce / Tomato / Pea sprouts / Plant based cheese / Tofu-Free Veganaise — プラントミートパテ / レタス / トマト / 豆苗 / 植物性チーズ / 豆腐マヨネーズ		
Toppings		
Tomato トマト		¥300
Lettuce レタス		¥300
Jalapeno pepper ハラペーニョ		¥300
Cheese チーズ		¥400
Fried egg フライドエッグ		¥400
Avocado アボカド		¥500
Bacon ベーコン		¥500
Beef patty パテ		¥1,000
Soy meat patty プラントミートパテ		¥1,000
Add french fries 追加フライドポテト		¥500

DESSERT

Sake lees ice cream “Dassai” spaekling jelly 酒粕アイス 獺祭スパークリングジュレ		¥1,100
White miso and wasanbon brulee 白味噌と和三盆のブリュレ		¥1,200
Ginza honey Cream mitsumame 銀座のはちみつ クリームみつつまめ		¥1,500
Mango pudding マンゴープリン		¥1,500

記載の料金にはサービス料 15%、消費税 10% が含まれております。
This price is included 15% service charge and 10% consumption tax.