

DINNER FOOD MENU

COLD STARTER

Chili Con Carne and Tortilla Chips
チリコンカン&トルティーヤチップス

Simple Green Salad
シンプルグリーンサラダ

Autumn Vegetables and Citrus Vinaigrette
"Seasonal Salad"
秋野菜のシーズナルサラダ 柑橘のビネグレット

Beet and Saikyo White Miso Hummus
ビーツと西京白味噌のフムス

Smoked Salmon Carpaccio with Salmon Roe
冷製燻製サーモンのカルパッチョ いくら添え

Bonito and Avocado "Poke"
with Citrus-flavored Rice Salad
炙りかつおとアボカドのポキ 柑橘香るお米のサラダと共に

Tide Table Style
Domestic Chicken in Spicy Sesame-Chili Sauce "Yodare Dori"
国産鶏のよだれどり タイドテーブルスタイル

HOT STARTER

Seasonal Potage
季節のポタージュ

Vegetable Samosa
with Tomato Chutney and Chickpea Sauce
ベジタブルサモサ トマトチャツネ&ひよこ豆のソース

Bone-in Kurobuta Pork Spare Ribs Glazed
with Charred Green Onion Sauce
焦がしネギを塗り込んだ骨つき黒豚スペアリブ

Shiomi Fried Chicken with Prickly Ash,
Garlic Sour Cream [6 Pieces]
潮見フライドチキン 山椒風味
ガーリックサワークリーム添え[6ピース]

Steamed Mussels with Herbs and Citrus Fruits
香草と柑橘香るムール貝の酒蒸し

Fried Shrimp
with Kadaif and Japanese Style Tartar Sauce
カダイフを纏ったエビフライ 和風タルタルソース

Shrimp Spring Roll Sticks with Sweet Chili Sauce
スティック海老春巻き スイートチリソース添え

¥1,200
 

¥1,200
 

¥1,600
 

¥1,200
 

¥1,800
 

¥1,700
 

¥1,800
 

MAIN DISH

Charcoal Grilled Hamburg Steak(Domestic Beef 100%)
Sauteed Seasonal Vegetables with Demi-Glace Sauce
国産牛100%炭火焼きハンバーグ 季節野菜添え デミグラスソース

¥2,700
 

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms with German Potato
塩麹でマリネした国産鶏もも肉のロティ キノコのフリカッセとソースシュプレーム
ジャーマンポテトと野菜のピュレと共に

¥3,400
 

Flounder with Pistachio Viennoise
Calvados Sauce and Seasonal Vegetables
カレイのピスタチオヴィエノワーズ ソースカルバトス 季節の温野菜添え

¥3,400
 

Shiomi Bouillabaisse
[Clams, Octopus, Shrimp, Today's Fish]
潮見ブイヤベース [アサリ、水タコ、エビ、本日のお魚]

¥3,700
 

Braised Lamb Roti with Herb Crust,
Served with German Potatoes
仔羊肉のロティ 香草クラート ジャーマンポテト添え

¥3,800
 

Tokyo Beef (Wagyu 100%) Burger with French Fries
Chimichurri Sauce
東京ビーフハンバーガー フライドポテト添え チミチユリソース

¥4,900
 

Sauteed Domestic Salmon with Herbs and Sauce Vert
with Seasonal Vegetables
国産サーモンのポワレ ソースヴェール 季節の温野菜添え

¥3,400
 

Tuna Cheek Steak with Yuzu and Radish Sauce
マグロのほほ肉ステーキ ゆず香るラディッシュソース

¥3,400
 

Beef and Vegetable Bollito, Tomato Flavor
ビーフと野菜のボリート トマト風味

¥3,800
 

Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin "SHIZUOKA SODACHI"
with Potato Wedges
静岡県産 黒毛和牛ロース"静岡育ち"のグリル フライドポテト [200g]

¥7,200
 

Grilled Premium Black Wagyu Beef Sirloin with Potato Wedges
鉢柄黒毛和牛ロースのグリル フライドポテト[200g]

¥10,200
 

Charcoal Grilled Tomahawk Steak with Potato Wedges
炭火焼きトマホークステーキ フライドポテト添え [700g]

¥12,000
 

※It takes about 45 min to prepare.

ご注文から焼き上がりまでに45分ほどお時間をいただきます。

For safety and hygiene reasons, we do not allow doggy bags.
Thank you for your understanding.

当店では、安全衛生上の理由からお料理のお持ち帰りをお断りしております。
何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

PASTA

Japanese-Style Ketchup-Based Spaghetti
with Poached Egg[Shiomi Prince Hotel Napolitan]
潮見ナポリタン

¥1,700
 

Autumn Salmon and Mushrooms Pasta Japanese Style
Served with Anchovy Sauce
秋鮭とキノコの和風パスタ アンチョビソース添え

¥1,900
 

Seafood Squid Ink Linguine
with Smoked Daikon Radish
いぶりがっこシーフードのイカ墨リングイネ

¥1,900
 

Lentil in Tomato Sauce Pasta with Basil Nuts Sauce
レンズ豆とトマトのパスタ バジルナッツソース

¥1,800
 

RICE

Prince Hotel Curry Half Size
プリンスホテルカレー ハーフ

¥1,000
 

Prince Hotel Curry
プリンスホテルカレー

¥1,600
 

Vegan Keema Curry Half Size
ヴィーガンキーマカレー ハーフ

¥1,000
 

Vegan Keema Curry
ヴィーガンキーマカレー

¥1,600
 

Lobster with Multi-Grain Rice Risotto
オマール海老の雑穀米リゾット

¥2,500
 

Rice
ライス

¥500
 

SIDE DISH

3 Cuts of Baguette
バゲット 3カット

¥500
 

3 Cuts of Garlic Toast
ガーリックトースト 3カット

¥600
 

Sauteed Seasonal Vegetables
季節野菜のソテー

¥1,800
 

Choice of Fries with Ketchup
(Types:French Fries or Wedge Cut)
選べるフライドポテト ケチャップ添え
(フレンチフライ or ウェッジカット)

¥900
 

Choice of Fries with Yuzu Kosho Aioli Sauce
(Types:French Fries or Wedge Cut)
選べるフライドポテト 柚子胡椒アイオリソース添え
(フレンチフライ or ウェッジカット)

¥1,200
 

To our valued guests with food allergies.
下記8品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

 えび SHRIMP  かに CRAB  くるみ WALNUT  小麦 BUCK WHEAT  卵 EGG  乳 MILK  落花生 PEANUT  豚 PORK  牛 BEEF  ベジタリアン VEGETARIAN  ムスリム フрендリー MUSLIM FRIENDLY

[食物アレルギーについて]

※On and after April 1, 2025, our restaurants will only be able to accommodate 8 food allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts).

Please exercise caution. Our kitchen utensils are thoroughly cleaned. Although the kitchen utensils, etc., are thoroughly cleaned,

all foods containing the 8 food items (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts) are prepared under the same environment in our restaurant.

※2025年4月1日以降の当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。

※Prices including consumption tax.

An additional 13% service charge will be applied.

※Ingredients and menu contents may change depending on the availability.

※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

TIDE TABLE COURSE

L.O. 9:00P.M.

¥8,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

Steamed Egg Custard
with Matsutake Mushroom and Seaweed
松茸とノリ風味のロワイアル
○ 牛

MAIN
Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Wagyu Sirloin
with Sansho Pepper & Red Wine Sauce
黒毛和牛ロースのグリル 山椒と赤ワインソース
○ 牛 牛

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sautéed Mushrooms
塩麹でマリネした国産鶏もも肉のロティ
キノコのフリッカセとソースシュプレーム
○ 牛 牛

Sautéed Domestic Salmon
with Herbs and Sauce Vert
国産サーモンのポワレ ソースヴェール
牛

Chestnut & Ginkgo Nut Multigrain Rice
栗、銀杏と雑穀ご飯
牛

Persimmon Compote, Japanese "Anmitsu" Style
柿のコンポート あんみつ風
○ 牛 牛

CHEF'S SPECIAL COURSE

L.O. 9:00P.M.

¥10,000

Amuse Bouche
アミューズ

Assorted Appetizers "Hassun Style"
Hassun Style: Japanese Style Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ ~ 八寸スタイル ~

Steamed Egg Custard
with Matsutake Mushroom and Seaweed
松茸とノリ風味のロワイアル
○ 牛

FISH
Please choose from below
下記よりお選びください

Sautéed Domestic Salmon
with Herbs and Sauce Vert
国産サーモンのポワレ ソースヴェール
牛

Flounder with Pistachio Viennoise Calvados Sauce
カレイのピスタチオヴィエノワーズ ソースカルバトス
○ 牛 牛

MAIN
Please choose from below
下記よりお選びください

Grilled Japanese Wagyu Beef Loin
with Porcini Cream and Red Wine Sauce
黒毛和牛ロースのグリル ポルチーニクリームと赤ワインソース
牛

Domestic Chicken Thigh Roti
with Supreme Sauce and Sautéed Mushrooms
塩麹でマリネした国産鶏もも肉のロティ
キノコのフリッカセとソースシュプレーム
○ 牛 牛

Braised Lamb Ragout with Herb Crust
仔羊肉の香草クルートとラグー
○ 牛 牛 牛

Chestnut & Ginkgo Nut Multigrain Rice
栗、銀杏と雑穀ご飯
牛

Stuffed Fig Compote
Inspired by "Blooming Lily and Waves"
いちじくコンポートのファルシ ~ サクユリと波のインスピレーション ~
○ 牛 牛

BITE

Mixed Nuts
ミックスナッツ

Cheese Platter
チーズ盛り合わせ

Assorted Ham and Salami
ハムとサラミの盛り合わせ

DESSERT

Blue Seal Ice (please ask the staff for the flavors)
ブルーシールアイス (フレーバーは、スタッフにお尋ね下さい)

Pear Catalana with Salted Caramel and Osmanthus Aroma
洋なしのカタラーナ 塩キャラメル キンモクセイの香り
○ 牛 牛

Persimmon Compote, Japanese "Anmitsu" Style
柿のコンポート あんみつ風
○ 牛 牛

Stuffed Fig Compote
Inspired by "Blooming Lily and Waves"
いちじくコンポートのファルシ ~ サクユリと波のインスピレーション ~
○ 牛 牛

Automne ~Hojicha Parfait~
Automne ~ほうじ茶のパフェ~
○ 牛 牛 牛

FREE FLOW

※All guests in the party
are required to order the Free Flow Plan.
※フリーフローブランはグループ全員でのご注文をお願いしております。

Free Flow 90 min
飲み放題 90分制

Extension 30 min
延長30分

Draft Beer
生ビール

Sparkling Wine
スパークリングワイン

White Wine
白ワイン

Red Wine
赤ワイン

Lemon Sour
レモンサワー

Whisky Highball
ウイスキーハイボール

Cassis Orange
カシスオレンジ

Gin Tonic
ジントニック

- Soft Drink -
ソフトドリンク

Grapefruit
グレープフルーツ

Orange
オレンジ

Apple
アップル

Ginger Ale
ジンジャーエール

Coca Cola
コカ・コーラ

Tonic Water
トニックウォーター

Soda
ソーダ

Oolong Tea
烏龍茶

Shochu(Wheat or Sweet Potato)
焼酎(麦または芋)

- With Water
- 水割り

- With Soda
- ソーダ割り

- On the Rocks
- オンザロック

※Prices including consumption tax.

An additional 13% service charge will be applied.

※Ingredients and menu contents may change depending on the availability.

※表示価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

※仕入れの状況により、食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

To our valued guests with food allergies.
下記8品目食材アレルギーのあるお客様は係にお申し出ください。

えび SHRIMP かに CRAB くるみ WALNUT 小麦 WHEAT そば BUCK WHEAT 卵 EGG 乳 MILK 落花生 PEANUT 豚 PORK 牛 BEEF ベジタリアン VEGETARIAN M ムスリムフレンドリー MUSLIM FRIENDLY

[食物アレルギーについて]

※On and after April 1, 2025, our restaurants will only be able to accommodate 8 food allergens (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts).

Please exercise caution. Our kitchen utensils are thoroughly cleaned. Although the kitchen utensils, etc., are thoroughly cleaned,

all foods containing the 8 food items (shrimp, crab, walnuts, wheat, buck wheat, eggs, milk, and peanuts) are prepared under the same environment in our restaurant.

※2025年4月1日以降の当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

当店では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を含むすべての食材を同一環境で調理しております。