

# 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

¥1,200  
  

Simple Green Salad  
シンプルグリーンサラダ

¥1,200  
 

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

¥1,600  
  

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

¥1,200  
 

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

¥1,800  


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

¥1,700  


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

¥1,800  


## HOT STARTER

Seasonal Potage  
季節のポタージュ

¥1,400  


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

¥1,600  
  

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

¥1,600  
 

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]

¥1,600  
  

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

¥1,700  


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

¥1,900  
   

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

¥1,600  
  

## 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  
塩麴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リーム  
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 香草クルート 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 チミチュリソース

¥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  
銘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  
いぶりがっこと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  
  

※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  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。

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ヤル

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

Domestic Chicken Thigh Roti  
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms  
塩麴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

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

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

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

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ヤル

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

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

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

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

Domestic Chicken Thigh Roti  
with Supreme Sauce and Sauteed Mushrooms  
塩麴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

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

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

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～

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

Persimmon Compote, Japanese “Anmitsu” Style  
柿のコンポート あんみつ風

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～

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

FREE FLOW

※All guests in the party  
are required to order the Free Flow Plan.  
※フリーフロープ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

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

Lemon Sour  
レモンサワー  
Whisky Highball  
ウィスキーハイボール  
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

※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 | 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。