



GARDEN RESTAURANT  
ALL DAY DINING

# DINNER MENU



## Bistro menu

- 大人気!** 鱒のミキュー ビーツとソースグラブックス ¥1,400  
Trout Mie Cuit Gravlax with Beets and Sauce
- アンコウフリット ケイジャントマトソース ¥1,200  
Anglerfish fritters, Cajun tomato sauce
- 無花果、胡桃、ブルーチーズのタルトフランベ ¥1,450  
Tarte Flambée with Figs, Walnuts, and Blue Che
- 一押し** 豊洲直送 鮮魚、貝たっぷりのブイヤベース ¥3,100  
Toyosu directly Bouillabaisse of fish and shellfish

- 一押し** 昆布めした鰯のヴァプール 千枚漬けヴァンプランソース ¥1,600  
Vapeur with Spanish mackerel and kelp, vin blanc sauce with pickled radish
- バックリブのバルサミコ煮込み 新玉ねぎのロースト添え ¥2,400  
Back Ribs Stewed in Balsamic Vinegar with Roasted
- 大人気!** 国産和牛ホホ肉の赤ワイン煮 ¥2,500  
Wagyu beef stew in red wine sauce
- 塩レモンマリネ、ゲームヘン 1羽のローストチキンとレンズ豆の煮込み ¥2,900  
Salt lemon marinated young chicken forequarter of roast chicken

## Cold dishes

- 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのビネグレット ¥1,150  
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette
- スペイン産イベリコ豚のチョリソー ¥1,200  
Spanish Iberian pork chorizo
- 3種のオリーブ盛り合わせ ¥800  
Three kinds of olives
- ガーデンレストラン自家製ピクルス盛り合わせ ¥600  
Garden restaurant Special Homemade pickles assortment
- イタリア産生ハムとグリッシーニ ¥1,850  
Italian prosciutto with grissini breadsticks
- チーズとドライフルーツの盛り合わせ ¥1,650  
Assorted cheese and dried fruit
- シェフお勧め本日のアペタイザー ¥1,800  
Chef Recommended Today's appetizer

## Salad

- オリジナルニース風サラダ ¥1,150  
Original Nice style salad
- 菜園野菜のバーニャカウダー クリーミーアンチョビソース ¥1,250  
Bagna cauda of vegetable garden Creamy anchovy sauce
- ガーデンレストラン特製コブサラダ ¥1,700 / ハーフ ¥1,250  
Garden restaurant special cobb salad
- 大人気!** ガーデンレストラン特製シーザーサラダ ¥1,300  
Garden restaurant special Caesar salad



## Hot dishes

- 一押し** マダコと筍のガリシア風アヒージョ 黒七味のアクセント ¥1,400  
Galician Octopus and Bamboo Shoot Ahijo Seasoned with Black Seven-Spice Shichimi
- ビールと!** カマンベールチーズのフリット ¥1,200  
Camembert cheese frit
- フレンチフライドポテト 2種のソース添え ¥750  
French fries with two sauces
- 鶏もも肉 自家製ベーコン 白いんげん豆の煮込み〜カスレ〜 ¥1,700  
Simmered chicken, homemade bacon, white beans cassoulet
- ソフトシェルクラブのフリット ペルー風ココナッツクリーム煮 カレーリーフとライム風味 ¥1,900  
Fritter of soft-shell crab Peruvian-style coconut cream stew flavored with curry leaf and lime
- 自家製ベーコン、黒豚ソーセージのシュークルット ¥1,850  
Tarte Flambée with Figs, Walnuts, and Blue Che

## Pasta & Risoto

- 女性人気** 蛤とキノコのクリームリゾット 春菊ピューレ ¥1,600  
Clam and mushroom cream risotto, chrysanthemum puree
- 新玉ねぎローストの和風カルボナーラ ¥1,600  
Japanese-Style Carbonara with Roasted Fresh Onions



## Main dishes

- 豊洲直送** 本日の魚料理 ¥1,950  
Toyosu directly Today's fish dish
- 近海イサキの丸ごとロースト セミドライマトとケッパーのソース ¥1,900  
Coastal threeline grunt roasted whole and served with a semi-dried tomato and caper sauce

- シェフおすすめ 本日の肉料理 ¥2,400  
Chef Recommended Today's meat dish
- 骨付き鶏もも肉のコンフィ 粒マスタード添え ¥2,200  
Bone-in chicken thigh confit with grain mustard
- 豚バラ肉のレモンコンフィ 山形県産きのこのソテー ¥2,500  
Pork belly lemon confit, sautéed Yamagata mushrooms
- 大人気!** ブラックアンガス牛ロース肉のグリル キノコのフリット添え ¥3,500  
Grilled black Angus beef loin meat with mushroom frit