

ALL-DAY DINING

前菜

イーストサイド風タルタル

和牛ビーフ、ミルフィーユポテト、サルサソース

JPY

5,900

季節の白身魚のカルパッチョ

シーズナルフレッシュフィッシュ、アメーラトマト ガスパッチョ、柚子

3,200

季節の野菜のグラタン

ズッキーニ、コーン、トマト、ナス、ババガヌーシュ

3,600

グリーンサラダ

ナス、ミニロメインサラダ、スナップエンドウ、アスパラガス

アメーラトマト、シトラスビネガーソース

2,900

ギンザインシーズン

昆布だしスープ、アスパラガス、タイム、セリ

2,200

コーンスープ

コーン、ミルク、焦がしバター

2,200

ホリーズドリーム

キャビア、アボカド、エッグムース、レモンゼリー、ハッシュブラウン

22,000

フレッシュオイスター (6ピース)

庄司夏子シェフのセレクトフレッシュオイスター (99.9%ウイルス除去)

6,000

プロシュート

ベルケルスライスプロシュート、シーズナルフルーツ

3,200

メイン

NATSUKO特製ロブスターパイ

フレッシュロブスター、ホタテ、ボタンエビ

12,000

和牛チーズバーガー

和牛ビーフ、チーズ、レタス、トマト、フレンチフライ

4,800

ベジタリアンパスタマッシュルームとクルミのラビオリ

トリュフ、マッシュルーム、アスパラガス、クルミ

3,900

シーオブワンダー

シーズナルフレッシュフィッシュ、シーズナルベジタブル

ホワイトワインビネガーソース

4,200

スカイラインカットステーキ

和牛ビーフ、フレンチフライ

8,000

地鶏のプレート

チキン、シーズナルベジタブル、レモンソース

5,000

サイド

フレンチフライ

フレンチフライ

1,700

ALL-DAY DINING

デザート

チーズケーキ 727

チーズケーキ、ミックスベリーソース

JPY

2,700

ザフィフスC

チョコレートケーキ、ホームメイドバニラアイスクリーム

2,700

季節のフルーツショートケーキ

シーズナルフルーツ、フレッシュクリーム

3,600

季節のデザート

3,600

AFTERNOON TEA

セイボリー

ハンドクラフトedキュウリのサンドウィッチ

キュウリ、キャビア

14,300

カニのサンドウィッチ

カニ、トマト

マッシュルームサンドウィッチ

マッシュルーム、ベーコン、チーズ

サーモンアボカド

サーモン、アボカド

プロシュート サンドウィッチ

プロシュート、エッグサラダ

カプレーゼ

モッツアレラチーズ、ペスト、トマト

和風ピクルス

ホオズキ

サイド

プレーンスコーン

プレーン

フルーツスコーン

クランベリー

クロテッドクリーム

クロテッドクリーム

ジャム

季節のジャム

AFTERNOON TEA

ケーキ

庄司夏子シェフのケーキ

シーズナルソルベ

チーズケーキ 727

チョコレートケーキ

プティフル

1837 ブルーマカロン

フィナンシェ

ドリンク

フリーフロー（コーヒー/ティー/ソフトドリンク）

オプション:

ルイナール ブリュット ブラン・ド・ブラン シャンパン NV +4,800

オリジナルカクテル +2,500

オリジナルモクテル +2,000

BREAKFAST

ホリーのお気に入り

6,800

フレッシュジュース

フレッシュジュース（シーズナル/グリーン）

野菜のコンソメ

アスパラガス、昆布、タイム、セリ

フルーツサラダ

シーズナルフルーツ、ガスパッチョ

ホームメイドグラノーラとバニラヨーグルト

ホームメイドグラノーラ、バニラヨーグルト

クロワッサン

ブリオッシュ

コーヒー/紅茶

コーヒー/紅茶

バター&ジャム

スモークバターとジャム

BREAKFAST

ティファニーで朝食を

9,500

フレッシュジュース

フレッシュジュース(シーズナル/グリーン)

野菜のコンソメ

アスパラガス、昆布、タイム、セリ

フルーツサラダ

シーズナルフルーツ、ガスパッチョ

ホームメイドグラノーラとバニラヨーグルト

ホームメイドグラノーラ、バニラヨーグルト

クロワッサン

ブリオッシュ

サーモン・プロシュート・モルタデッラ

山梨県オリジナルブランド富士の介

木内酒造国産プロシュート

木内酒造国産モルタデッラ

スクランブルエッグ

大分蘭王たまご、ねぎ

オプション

ウニ

+4,000

トリュフ

+3,000

ベーコン

+2,500

キャビア

+10,000

コーヒー/紅茶

コーヒー/紅茶

バター&ジャム

スモークバターとジャム

*表示価格(税込)に別途サービス料(ご飲食代の10%)を頂戴いたします。

ALL-DAY DINING

APPETIZERS

EAST SIDE TARTARE Wagyu beef, Mille-feuille potato, Salsa sauce	JPY 5,900
SEASONAL WHITE FISH CARPACCIO Seasonal fresh fish, Amela tomato gazpacho, Yuzu	3,200
SEASONAL VEGETABLE GRATIN Zucchini, Corn, Tomato, Eggplant, Babaghanoush	3,600
GREEN SALAD Eggplant, Mini romaine salad, Snap peas, Asparagus, Amela tomato, Citrus vinaigrette sauce	2,900
GINZA IN SEASON Kelp broth, Asparagus, Thyme, Japanese wild parsley	2,200
CORN SOUP Corn, Milk, Browned butter	2,200
HOLLY'S DREAM Caviar, Avocado, Egg mousse, lemon jelly, Hash browns	22,000
FRESH OYSTERS (6 PIECES) 99.9% virus-free Natsuko's Original Fresh Oysters	6,000
PROSCIUTTO "Berkel" sliced prosciutto, Seasonal fruit	3,200

MAINS

NATUKO'S ICONIC LOBSTER PIE Fresh lobster, Scallop, Botan shrimp	12,000
WAGYU CHEESEBURGER Wagyu beef, Cheese, Lettuce, Tomato, French fries	4,800
VEGETARIAN PASTA MUSHROOM CHESTNUT RAVIOLI Truffle, Mushroom, Asparagus, Walnut	3,900
SEA OF WONDER Seasonal fresh fish, Seasonal vegetables, White wine vinegar sauce	4,200
THE SKYLINE CUT Wagyu beef, French fries	8,000
JIDORI ON A PLATE Chicken, Seasonal vegetables, Lemon sauce	5,000

SIDES

FRENCH FRIES	1,700
---------------------	-------

ALL-DAY DINING

DESSERTS

CHEESECAKE 727

Cheesecake, Mixed berries sauce

JPY

2,700

THE FIFTH C

Chocolate cake, Homemade vanilla ice cream

2,700

SEASONAL FRUIT SPONGE CAKE

Seasonal fruit, Fresh cream

3,600

SEASONAL DESSERT

3,600

AFTERNOON TEA

SAVORIES

HANDCRAFTED CUCUMBER SANDWICH

Cucumber, Caviar

14,300

CRAB SANDWICH

Crab, Tomato

MUSHROOM SANDWICH

Mushroom, Bacon, Cheese

SALMON AVOCADO

Salmon, Avocado

PROSCIUTTO SANDWICH

Prosciutto, Egg salad

CAPRESE

Mozzarella cheese, Pesto, Tomato

JAPANESE VEGETABLE PICKLES

Ground cherry

SIDES

PLAIN SCONE

Plain

FRUIT SCONE

Cranberry

CLOTTED CREAM

JAM

Seasonal fruit flavor

AFTERNOON TEA

CAKES

NATSUKO'S CAKE

Iconic seasonal cake

NATSUKO'S SORBET

Seasonal sorbet

CHEESECAKE 727

Cheesecake

THE FIFTH C

Chocolate cake

PETIT FOURS

1837 BLUE MACARON

Financier

DRINKS

FREE FLOW (COFFEE/TEA/SOFT DRINKS)

OPTIONAL:

CHAMPAGNE RUINART

Brut, Blanc de Blancs Champagne NV

+4,800

ORIGINAL COCKTAIL

+2,500

ORIGINAL MOCKTAIL

+2,000

BREAKFAST

HOLLY'S FAVORITE

FRESH JUICE (SEASONAL/GREEN)

6,800

VEGETABLE BROTH

Asparagus, Kelp, Thyme, Japanese wild parsley

FRUIT SALAD

Seasonal Fruit, Gazpacho

HOMEMADE GRANOLA AND VANILLA YOGURT

Homemade granola, Vanilla yogurt

CROISSANT

BRIOCHE

COFFEE/TEA

BUTTER & JAM

BREAKFAST

BREAKFAST AT TIFFANY'S

9,500

FRESH JUICE (SEASONAL/GREEN)

VEGETABLE BROTH

Asparagus, Kelp, Thyme, Japanese wild parsley

FRUIT SALAD

Seasonal Fruit, Gazpacho

HOMEMADE GRANOLA AND VANILLA YOGURT

Homemade granola, Vanilla yogurt

CROISSANT

BRIOCHE

SALMON, PROSCIUTTO, MORTADELLA

Fujinosuke original brand from Yamanashi

Japanese prosciutto from Kiuchi Brewery

Japanese mortadella from Kiuchi Brewery

SCRAMBLED EGGS

Ranoo egg from Oita

OPTIONAL

SEA URCHIN

+4,000

TRUFFLE

+3,000

BACON

+2,500

CAVIAR

+10,000

COFFEE/TEA

BUTTER & JAM

*A service charge of 10% will be added to the displayed price (tax included)