

ALL-DAY DINING

前菜

JPY

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	5,900
季節の白身魚のカルパッチョ 本日の鮮魚、柚子、マイクロハーブ	3,200
季節野菜のグラタン ズッキーニ、コーン、トマト、ナス、パバガヌーシュ	3,600
グリーンサラダ ナス、ミニロメインサラダ、季節野菜、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、季節野菜	2,200
季節野菜のスープ	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 季節の果物	3,200

ALL-DAY DINING

メイン

JPY

NATSUKO 特製ロブスターパイ

12,000

フレッシュロブスター、ホタテ、ポタンエビ

和牛チーズバーガー

4,800

和牛ビーフ、チーズ、レタス、トマト、フレンチフライ

ベジタリアンラビオリのスープ仕立て

3,900

トリュフ、マッシュルーム、アスパラガス

シー オブ ワンダー

4,200

本日の鮮魚、季節野菜、ホワイトワインビネガーソース

スカイラインカットステーキ

8,000

和牛ビーフ、フレンチフライ

地鶏のプレート

5,000

チキン、季節野菜、レモンソース

サイド

フレンチフライ

1,700

デザート

チーズケーキ 727

2,700

チーズケーキ、ミックスベリーソース

ザ フィフス C

2,700

チョコレートケーキ、自家製バニラアイスクリーム

季節のフルーツショートケーキ

3,600

季節のデザート

3,600

* 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。

AFTERNOON TEA

JPY
14,300

セイボリー

ハンドクラフトドキュウリのサンドウィッチ
キュウリ、キャビア

シーズナルセイボリー 6種

ケーキ

庄司夏子シェフのシグネチャーケーキ

季節のソルベ

チーズケーキ

チョコレートケーキ

プティフル

ブルーマカロン

フィナンシェ

サイド

シーズナルスコーン 2種

クロテッドクリーム

季節のジャム

ドリンク

フリーフロー（コーヒー/紅茶/ソフトドリンク）

オプション：

ルイナールブラン・ド・ブランプリュットシャンパーニュ 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

*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。

BREAKFAST

JPY
6,800

ホリーのお気に入り

フレッシュジュース (シーズナル / グリーン)

ギンザ イン シーズン

昆布だしスープ、季節野菜

シーズナルサラダ

クロワッサン

ブリオッシュ

自家製グラノーラとバニラヨーグルト

コーヒー / 紅茶

スモークバター & 季節のジャム

ティファニーで朝食を

9,500

フレッシュジュース (シーズナル / グリーン)

ギンザ イン シーズン

昆布だしスープ、季節野菜

シーズナルサラダ

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・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 +2,200

ベーコン +1,500

キャビア +7,000

自家製グラノーラとバニラヨーグルト

コーヒー / 紅茶

スモークバター & 季節のジャム

* 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

APPETIZER

JPY

EAST SIDE TARTARE

5,900

Wagyu beef, Mille-feuille potato, Salsa sauce

SEASONAL WHITE FISH CARPACCIO

3,200

Seasonal fresh fish, Yuzu, Micro herbs

SEASONAL VEGETABLE GRATIN

3,600

Zucchini, Corn, Tomato, Eggplant, Baba ghanoush

GREEN SALAD

2,900

Eggplant, Mini romaine lettuce, Seasonal vegetable, Citrus vinaigrette sauce

GINZA IN SEASON

2,200

Kelp dashi broth, Seasonal vegetables

SEASONAL VEGETABLE SOUP

2,200

HOLLY'S DREAM

22,000

Caviar, Avocado, Egg mousse, Lemon jelly, Hash brown

FRESH OYSTER (6 PIECES)

6,000

99.9% virus free Natsuko's original fresh oysters

PROSCIUTTO

3,200

Seasonal fruit

ALL-DAY DINING

MAIN

JPY

NATSUKO'S ICONIC LOBSTER PIE

12,000

Fresh lobster, Scallops, Botan shrimp

WAGYU CHEESEBURGER

4,800

Wagyu beef, Cheese, Lettuce, Tomato, French Fries

VEGETARIAN RAVIOLI IN SOUP

3,900

Truffle, Mushroom, Asparagus

SEA OF WONDER

4,200

Seasonal fresh fish, Seasonal vegetable, White wine vinegar sauce

THE SKYLINE CUT STEAK

8,000

Wagyu beef, French fries

JIDORI ON A PLATE

5,000

Chicken, Seasonal vegetable, Lemon sauce

SIDE

FRENCH FRIES

1,700

DESSERT

CHEESECAKE 727

2,700

Cheesecake, Mixed-berries sauce

THE FIFTH C

2,700

Chocolate cake, Homemade vanilla ice cream

SEASONAL FRUIT SHORT CAKE

3,600

SEASONAL DESSERT

3,600

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

AFTERNOON TEA

JPY
14,300

SAVORY

HAND-CRAFTED CUCUMBER SANDWICH

Cucumber, Caviar

SAVORY COLLECTION, 6 KINDS

CAKE

NATSUKO'S SIGNATURE CAKE

SEASONAL SORBET

CHEESECAKE

CHOCOLATE CAKE

PETIT FOURS

BLUE MACARON

FINANCIER

SIDE

SEASONAL SCONES

CLOTTED CREAM

SEASONAL JAMS

DRINK

FREE FLOW (COFFEE / TEA / SOFT DRINK)

OPTIONAL :

RUINART, Brut, Blanc de Blancs Champagne NV	+4,800
ORIGINAL COCKTAIL	+2,500
ORIGINAL MOCKTAIL	+2,000

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

BREAKFAST

HOLLY'S FAVORITE

JPY
6,800

FRESH JUICE (SEASONAL / GREEN)

GINZA IN SEASON

Kelp dashi broth, Seasonal vegetables

SEASONAL SALAD

CROISSANT

BRIOCHE

HOME MADE GRANOLA AND VANILLA YOGURT

COFFEE / TEA

SMOKED BUTTER&SEASONAL JAM

BREAKFAST AT TIFFANY'S

9,500

FRESH JUICE (SEASONAL / GREEN)

GINZA IN SEASON

Kelp dashi broth, Seasonal vegetables

SEASONAL SALAD

CROISSANT

BRIOCHE

SALMON PROSCIUTTO MORTADELLA

Yamanashi prefecture original brand Fujinosuke

Kiuchi brewery prosciutto and mortadella

SCRAMBLE EGG

Oita prefecture "Ranou" Egg, Scallion

OPTIONAL :

SEA URCHIN

+4,000

TRUFFLE

+ 2,200

BACON

+ 1,500

CAVIAR

+7,000

HOME MADE GRANOLA AND VANILLA YOGURT

COFFEE / TEA

SMOKED BUTTER&SEASONAL JAM

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