

芳味亭コース

HOUMITEI COURSE

ラストオーダー 19:30

Last call 7:30 pm

Dinner Time

アミューズ AMUSE

静岡県産 新玉ネギのムース

New onion from Shizuoka prefecture mousse

前菜 APPETIZERS

春野菜のエチュベ 桜の木でスモークした魚介と共に
Spring vegetables étuvée with Cherry wood smoked seafood

スープ SOUP

グリーンピースのポタージュ 桜エビの香り
Green peas potage with Sakura shrimp aroma

温菜 WARM DISH

ズワイ蟹 クリームコロッケ
Zuwai crab cream croquette

海の幸 SEAFOOD

愛媛県産 桜鯛のポワレ 浜名湖産青のりのソース
Pan-seared Cherry blossom sea bream from Ehime prefecture
with Aonori-seaweed from Hamanako sauce

メインディッシュ MAIN DISH

伝統のビーフスチュー または
黒毛和牛フィレステーキ 80g [+3,520円]
Classic Beef Stew or Kuroge Wagyu tenderloin steak 80g [+3,520]

デザート DESSERT

プリンアラモード
コーヒー または 紅茶
Custard pudding a la mode Coffee or Tea

9,240 円

※表示は税込価格です。※ Tax included prices.

※ご予約のお客様は別途サービス料5%を申し受けます。

A 5% service charge will be added to your bill when you make a reservation.

日本橋コース

NIHONBASHI COURSE

ラストオーダー 19:30

Last call 7:30 pm

Dinner Time

アミューズ AMUSE

静岡県産 新玉ネギのムース

New onion from Shizuoka prefecture mousse

前菜 APPETIZERS

春野菜のエチュベ 桜の木でスモークした魚介と共に
Spring vegetables étuvée with Cherry wood smoked seafood

スープ SOUP

グリーンピースのポタージュ 桜エビの香り
Green peas potage with Sakura shrimp aroma

温菜 WARM DISH

ズワイ蟹 クリームコロッケ
Zuwai crab cream croquette

メインディッシュ MAIN DISH

愛媛県産 桜鯛のポワレ 浜名湖産青のりのソース

または

伝統のビーフスチュー

または

黒毛和牛フィレステーキ 80g [+3,520円]

Pan-seared Cherry blossom sea bream from Ehime prefecture
with Aonori-seaweed from Hamanako sauce

or Classic Beef Stew or Kuroge Wagyu tenderloin steak 80g [+3,520]

デザート DESSERT

プリンアラモード

コーヒー または 紅茶

Custard pudding a la mode Coffee or Tea

8,140 円

※表示は税込価格です。※ Tax included prices.

※ご予約のお客様は別途サービス料5%を申し受けます。

A 5% service charge will be added to your bill when you make a reservation.

人形町コース

NINGYOCHO COURSE

ラストオーダー 14:00

Last call 2:00 pm

Lunch time only

前菜 APPETIZERS

春野菜のエチューベ 桜の木でスモークした魚介と共に
Spring vegetables étuvée with Cherry wood smoked seafood

スープ SOUP

グリーンピースのポタージュ 桜エビの香り
Green peas potage with Sakura shrimp aroma

温菜 WARM DISH

ズワイ蟹 クリームコロッケ
Zuwai crab cream croquette

メインディッシュ MAIN DISH

伝統のビーフスチュー または
黒毛和牛フィレスステーキ 80g [+3,520円]
Classic Beef Stew or Kuroge Wagyu tenderloin steak 80g [+3,520]

デザート DESSERT

芳味亭プリン
コーヒーまたは 紅茶
Classic cream caramel
Coffee or Tea

5,830 円

※表示は税込価格です。※ Tax included prices.

※ご予約のお客様は別途サービス料5%を申し受けます。

A 5% service charge will be added to your bill when you make a reservation.

Lunch Menu

芳味亭伝統逸品メニュー

TRADITIONAL DISHES

食べやすいようにと一口大のビーフスチューやハンバーグ、蟹クリームコロッケ、海老フライ、初代の想いが込められた、芳味亭の歴史を堪能できる重箱、まさしくごちそうと言える逸品です。

洋食 3 段重 プリン付き

Lunch with 3 boxes with Caramel custard 4,180 円

ビーフスチュー・ミニハンバーグ・海老フライ・季節の魚・季節の一品
蟹クリームコロッケ・ロースハム・ポテトサラダ・スープ・ライス・香の物
Beef stew, Mini hamburger steak, Fried shrimp, Seasonal fish, Seasonal dish,
Crab cream croquette, Loin ham, Potato salad, Soup, Rice, Pickles

手間を惜しまず 4 日間かけて作ったデミグラスソースに、
お箸でも切れるくらい柔らかく煮込んだ黒毛和牛スネ肉の相性は抜群です。

伝統のビーフスチュー

Traditional Beef stew 3,630 円

サラダ ライスまたはパン付 Salad, Rice or Bread

スープ & 前菜 SOUP & APPETIZERS

グリーンピースのポタージュ 桜エビの香り 1,210 円

Green peas potage with Sakura shrimp aroma

コンソメスープ 1,320 円

Consomme soup

春野菜のエチュベ 2,750 円

桜の木でスモークした魚介と共に

Spring vegetables étuvée with Cherry wood smoked seafood

※表示は税込価格です。※Prices include tax.

※ご予約のお客様は別途サービス料 5% を申し受けます。

※A 5% service charge will be added when you make a reservation.

Lunch Menu

肉料理 MEAT DISHES ライスまたはパン付 with Rice or Bread

| | |
|---|---------|
| 【新潟県産】雪室ポークステーキ 【Niigata】Yukimuro pork steak | 2,640 円 |
| 【新潟県産】雪室ポークカツ 【Niigata】Yukimuro pork cutlet | 2,640 円 |
| 芳味亭ハンバーグ Homitei Hamburger steak | 2,860 円 |
| 芳味亭ハンバーグプレート エビフライ・プチクリームコロッケ付 Homitei hamburger steak set with Fried shrimp and Small crab cream croquette | 3,520 円 |
| 黒毛和牛フィレステーキ 80g Kuroge Wagyu tenderloin steak | 4,400 円 |
| 150g | 8,140 円 |

魚介料理 FISH DISHES ライスまたはパン付 with Rice or Bread

| | |
|--|---------|
| 愛媛県産 桜鯛のポワレ 浜名湖産青のりのソース Pan-seared Cherry blossom sea bream from Ehime prefecture with Aonori-seaweed from Hamanako sauce | 2,640 円 |
| 車海老マカロニグラタン Shrimp macaroni gratin | 2,640 円 |
| ミックスフライ Assorted fried food エビフライ・1口カツ・イカフライ・ズワイ蟹クリームコロッケ・季節野菜 Fried prawn, Small pork cutlet, Fried squid, Zuwai crab cream croquette, Seasonal vegetable | 2,860 円 |

一品料理 A LA CARTE

| | |
|---|---------|
| エビフライ タルタルソース添え (1本) Fried prawn 1 piece with Tartar sauce | 990 円 |
| ズワイ蟹たっぷりクリームコロッケ (1個) Zuwai crab cream croquette 1 piece | 1,320 円 |

※表示は税込価格です。※Prices include tax.
※ご予約のお客様は別途サービス料5%を申し受けます。
※A 5% service charge will be added when you make a reservation.

Dinner Menu

肉料理 MEAT DISHES

| | |
|--|---------|
| 伝統のビーフスチュー Traditional Beef stew | 3,630 円 |
| 【新潟県産】雪室ポークステーキ 【Niigata】Yukimuro pork steak | 2,640 円 |
| 【新潟県産】雪室ポークカツ 【Niigata】Yukimuro pork cutlet | 2,640 円 |
| 芳味亭ハンバーグ Homitei Hamburger steak | 2,860 円 |
| 芳味亭ハンバーグプレート エビフライ・蟹クリームコロッケ付 Homitei hamburger steak set with Fried shrimp and Crab cream croquette | 3,520 円 |
| 黒毛和牛フィレステーキ 80g Kuroge Wagyu tenderloin steak | 4,400 円 |
| 150g | 8,140 円 |

魚介料理 FISH DISHES

| | |
|---|---------|
| エビフライ タルタルソース添え (1尾) Fried prawn 1 piece with Tartar sauce | 990 円 |
| ズワイ蟹たっぷりクリームコロッケ (1個) Zuwai crab cream croquette 1 piece | 1,320 円 |
| 愛媛県産 桜鯛のポワレ 浜名湖産青のりのソース Pan-seared Cherry blossom sea bream from Ehime prefecture with Aonori-seaweed from Hamanako sauce | 2,640 円 |
| 車海老マカロニグラタン Shrimp macaroni gratin | 2,640 円 |
| ミックスフライ Assorted fried food エビフライ・1口カツ・イカフライ・ズワイ蟹クリームコロッケ・季節野菜 Fried prawn, Small pork cutlet, Fried squid, Zuwai crab cream croquette, Seasonal vegetable | 2,860 円 |

※表示は税込価格です。※ご予約のお客様は別途サービス料5%を申し受けます。
※Prices include tax. ※A 5% service charge will be added when you make a reservation.

Dinner Menu

前菜 & スナック APPETIZERS & SNACKS

| | |
|--|--------------------------|
| 季節のピクルス Seasonal pickles | 990 円 |
| スモークサーモン Smoked salmon | 1,650 円 |
| | ハーフサイズ half size 1,100 円 |
| 【スペイン産】熟成生ハムの盛り合わせ 【Spanish】 Dry-cured ham plate | 1,870 円 |
| | ハーフサイズ half size 1,210 円 |
| 春野菜のエチューベ 桜の木でスモークした魚介と共に Spring vegetables étuvée with Cherry wood smoked seafood | 2,750 円 |

サラダ SALAD

| | |
|---|------------------------|
| ポテトサラダ Potato salad | 880 円 |
| グリーンサラダ (3~4名様分) Green salad (3~4servings) | 1,210 円 |
| | ハーフサイズ half size 880 円 |

スープ SOUP

| | |
|--|---------|
| グリーンピースのポタージュ 桜エビの香り Green peas potage with Sakura shrimp aroma | 1,210 円 |
| コンソメスープ Consomme soup | 1,320 円 |

※表示は税込価格です。※Prices include tax.
※ご予約のお客様は別途サービス料5%を申し受けます。
※A 5% service charge will be added when you make a reservation.