

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスとグリル野菜 Homemade Hummus and Grilled Vegetables	1200	近江鴨の低温ローストと碧寿蕪のコンフィ ～苺のガストリックソース～ Slow-roasted Ohmi Duck and Hekiju Turnip Confit ～Strawberry Gastrique Sauce～	1400
阿武隈川メイプルサーモンの カルパッチョ仕立て Abukuma River Salmon Carpaccio Style	1700	秋田牛のロッシーニSUSHI Akita Beef Rossini SUSHI	1700
東京モツツアレラと 旬のフルーツのカプレーゼ Tokyo Mozzarella and Seasonal Fruit Caprese	2300	白金豚のサルシッチャ Salsiccia of Hakkin Pork	800

PASTA パスタ

東京モツツアレラと フルーツトマトのポモドーロ Tokyo Mozzarella and Fruit Tomato Pomodoro	1900		
生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ Makkaran Egg and Sea Urchin Carbonara	2700	東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	2000

MAIN メイン

米沢豚のロースト ～好みのオーガニックバルサミコで～ Roast Yonezawa Pork ～with Your Choice Balsamic Vinegar～	3500	熟成リブロースステーキ ～粒マスタードソース～ Aged Ribeye Steak ～Whole Grain Mustard Sauce～	3500
鹿児島産 さつま福永牛炭火焼き ～トリュフ塩添え～ Charcoal-grilled Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef with Truffle Salt	4900	銘柄鶏の炭火焼き 椎茸と牛蒡のマリネ ～2種類の柑橘ソース～ Charcoal-grilled Premium-branded Chicken with Marinated Shiitake Mushrooms and Burdock Root ～2 Types of Citrus Sauce～	2800
オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster	4300	真鯛の炭火焼き カラフル大根 ～春菊味噌のソース～ Charcoal-grilled Sea Bream and Colorful Japanese Radish ～Crown Daisy Miso Sauce～	2900

DESSERT デザート

幸せうふうふプリン Shiawase UfuUfu Pudding	700	ティラミス Tiramisu	1000
TANGO特製バスクチーズケーキ (時期により内容が異なります) Seasonal Basque Cheese Cake (Varies by Season)	1300	季節のパフェ Seasonal Parfait	2200

BAR FOOD バーフード

トリュフ マカダミアナッツ Truffle Macadamia Nuts	900	氷温熟成13ヶ月"インカのめざめ" ポテトフライ～トリュフフレーバー～ "Inca's Awakening" French Fries ~ Truffle Flavor ~	970
秋田産 白神生ハム 1年熟成 Akita Shirakami Prosciutto	1600	東京"割ける"モツツアレラ ～KURATA PEPPER～ Tokyo "Splitable" Mozzarella ~ KURATA PEPPER ~	1200
フランス産 バスク豚サラミ French Basque Pork Salami	1400		

Course

The First Story

5500

◆ FIRST APPETIZER

阿武隈川メイプルサーモンの
カルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ SECOND APPETIZER

近江鴨の低温ローストと碧寿蕪のコンフィ
～苺のガストリックソース～
Slow-roasted Ohmi Duck and Hekiju Turnip Confit
～Strawberry Gastrique Sauce～

◆ PASTA

本日のパスタ
Today's Pasta

◆ MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 米沢豚の炭火焼き 甚五右工門芋
～林檎のソースとタスマニアマスター～
Charcoal-grilled Yonezawa Pork
with Jingomon-potato
～Apple Sauce and Tasmanian Mustard～

▷ 鹿児島産 さつま福永牛 [+1000]
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

▷ オマール海老の雲丹味噌焼き [+1500]
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

◆ DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 木頭ゆずとサワークリームのムース
Kito Yuzu Citrus and Sour Cream Mousse Cake

▷ ティラミス [+300]
Tiramisu

▷ TANGO特製バスクチーズケーキ [+600]
(時期により内容が異なります)
Seasonal Basque Cheese Cake
(Varies by Season)

▷ 季節のパフェ [+1500]
Seasonal Parfait

コーヒー・紅茶 (HOT / ICE)
Coffee or Tea (HOT / ICE)



@Instagram

The TANGO

8000

◆ AMUSE

高知産 鯛の藁焼きと聖護院大根の
インボルティーニ
～カラマンシーウィネグレット～
Straw-grilled Yellowtail and Shogoin
Turnip Involtini ~ Calamansi Vinaigrette ~

◆ FIRST APPETIZER

近江鴨の低温ローストと碧寿蕪のコンフィ
～苺のガストリックソース～
Slow-roasted Ohmi Duck and Hekiju Turnip Confit
～Strawberry Gastrique Sauce～

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
滝野川ごぼうのピクルス
Akita Beef Rossini SUSHI with
Takinogawa Burdock Pickles

◆ SECOND APPETIZER

春菊のコンソメスープ 真鰯と白子のポシェ
Crown Daisy Consomme Soup with
Codfish and Milt Poach

◆ PASTA

香住蟹と芹のアーリオ・オーリオ
～カラスミと金澤美人れんこん～
Kasumi Crab and Japanese Parsley Aglio Olio
～Dried Mullet Roe and Kanazawa Bijin Lotus Root～

◆ MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 米沢豚の炭火焼き 甚五右工門芋
～林檎のソースとタスマニアマスター～
Charcoal-grilled Yonezawa Pork with
Jingomon Potato
～Apple Sauce and Tasmanian Mustard～

▷ 鹿児島産 さつま福永牛 [+1000]
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

▷ オマール海老の雲丹味噌焼き [+1500]
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

◆ DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ パティシエ特製季節のデセール
Special Dessert Prepared by Our Patissier

▷ 季節のパフェ [+1100]
Seasonal Parfait

コーヒー・紅茶 (HOT / ICE)
Coffee or Tea (HOT / ICE)

The Place of Memories

11000

◆ AMUSE

高知産 鯛の藁焼きと聖護院大根の
インボルティーニ
～カラマンシーウィネグレット～
Straw-grilled Yellowtail and Shogoin
Turnip Involtini ~ Calamansi Vinaigrette ~

◆ FIRST APPETIZER

近江鴨の低温ローストと碧寿蕪のコンフィ
～苺のガストリックソース～
Slow-roasted Ohmi Duck and Hekiju Turnip Confit
～Strawberry Gastrique Sauce～

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
滝野川ごぼうのピクルス
Akita Beef Rossini SUSHI with
Takinogawa Burdock Pickles

◆ SECOND APPETIZER

春菊のコンソメスープ 真鰯と白子のポシェ
Crown Daisy Consomme Soup with
Codfish and Milt Poach

◆ PASTA

香住蟹と芹のアーリオ・オーリオ
～カラスミと金澤美人れんこん～
Kasumi Crab and Japanese Parsley Aglio Olio
～Dried Mullet Roe and Kanazawa Bijin Lotus Root～

◆ LOBSTER

オマール海老の雲丹味噌焼き
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

◆ MAIN

鹿児島産 さつま福永牛
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

◆ DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ パティシエ特製季節のデセール
Special Dessert Prepared by Our Patissier

▷ 季節のパフェ [+1100]
Seasonal Parfait

コーヒー・紅茶 (HOT / ICE)
Coffee or Tea (HOT / ICE)

価格は全て税込みです。
別途サービス料10%が加算されます。
All prices include tax.
10% service charge will be added in above prices.