

KANOBI MEIKEIKAN COURSE MENU



営業時間 11:00~20:00 (最終受付 18:00) / 定休日 毎週水曜日 及び 第二火曜日

嘉ノ雅 茗溪館は、フランス料理の格式高い重厚さとイタリアンの食材を存分に楽しむ気軽さを融合した
“フランコイタリアン”を提供しております。

伝統的なフレンチの繊細な味わいと、新鮮なイタリア産食材による豊かな風味が見事に調和しており、
シェフの長年にわたる経験と熟練技術が生み出す創造的な一皿を感じさせるメニュー構成が自慢です。

KANOBI

かのびコース ¥5,000 (¥5,500 税込)
前菜・スープ・肉料理・本日のデザート



HIDAMARI

ひだまりコース ¥6,600 (¥7,260 税込)
前菜・旬のパスタ・肉料理・本日のデザート



MIYABI

みやびコース ¥7,900 (¥8,690 税込)

—メニューは、季節や仕入れに合わせて変動いたします。—

季節の前菜盛り合わせ

サルシチャと木の子のラグースパゲッティー

旬の鮮魚と天使の海老のポワレ
アサリと空豆のソース

牛サーロインのタリアータ シャリアピンソース

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

・自家製パン付き



※写真は全てイメージです

KIDS

※小学生のお子様まで

キッズプレート ¥2,500 (¥2,750 税込)



※アレルギー対応可。3営業日前までにお知らせくださいませ。
※メインを牛フィレ肉へ変更 +2,200円 (税込)
※メインを和牛サーロインへ変更 時間
※メインを和牛フィレ肉へ変更 時間 (予約に付では、スタッフへお申し出ください)
※個室の場合は別途座料 (2H / ¥11,000 込) とサービス料 10% 頂戴いたします。
※1F カフェエリアでのコース料理の御利用は、
17:30 以降、サービス料 10% を頂戴いたします。

旬の食材を贅沢に使用した 当館シェフの創作コースメニュー

Spécialité スペシャルコース ¥13,000 (¥14,300 税込)

メニューは、季節や仕入れに合わせて変動いたします。

メニュー例
<Example of Menu>

季節のアミューズ

サーモンの低温ローストラビゴットソース
魚介のマリネ大麦のサラダ

仔羊とポルチーニのラグースパゲッティー

オマール海老とホタテのグリル パルサミソース

牛サーロインのタリアータトリュフとマデラ酒のソース

旬のデザート

コーヒー or 紅茶



※写真はイメージです。

シェフ紹介 崎久保 亮氏

繊細な料理づくりに憧れて、
今では新たなジャンルの開拓者に

幼少のころから、繊細な料理づくりに憧れを抱いていた。
調理師専門学校卒業後、料理人としてフレンチ、イタリアンと数々の店舗にて経験を積み、
メーヤー記念礼拝堂・甚夢遊賓館を経て、【嘉ノ雅 茗溪館】の総料理長に就任。
きめ細やかなフレンチの技法と、素材を存分に生かしたイタリアンを融合させた
「フランコイタリアン」というジャンルを提唱する。
型にとらわれることなく、現在では「和」の要素も取り入れ幅広い料理の開発に尽力している。



お食事会・ご宴会の人数に合わせた会場をご提案させていただきます。

2名様~ご利用可。個室のみ別途使用料が発生いたします。



1F カフェハルテラス



3階 あけぼの / 4階 占春



2階 茗溪 (半面スタイル)



4階 新泉 / 筑波

KANOBI MEIKEIKAN
嘉ノ雅 茗溪館
東京都文京区大塚 1-5-23
丸の内線 茗荷谷駅 徒歩1分

お気軽にご相談くださいませ。
ご予約、お問い合わせ (宴会予約課)
03-5319-1890

公式LINEアカウント

