

RESTAURANT
HARMONY



摩天楼ディナー

牛肉タタキのピンチョスと淡路玉ねぎのスライス (卵)

オマール海老と帆立のマリネ サーモンとアボカドのタルタル
ライム香るドレッシング (えび)

フォアグラのポワレ 東京産きの子のリゾットとともに (乳)

3種のチーズをのせた オニオングラタンスープ (卵/乳/小麦)

鯛のポワレと鮑のバターソテー プチベールのフリット添え
サフランソース (卵/乳/小麦)

メイン 3種の盛り合わせ 3種のソースとともに
(TOKYO X の赤ワイン煮・仔牛のフィレロースト マスタードクリームソース
・牛フィレ肉のポワレ グレイビーソース) (乳/小麦)

選べる4種のデザート

パン 2種 (卵/乳/小麦)

コーヒーまたは紅茶

¥16,000

<産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

米は全て「国産米」を使用しております>

*仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます

RESTAURANT
HARMONY



Skyscraper Dinner

Beef Tataki Pinchos with Sliced Awaji Onion (Egg)

Marinated Lobster and Scallop with Salmon & Avocado Tartare,
Lime-Scented Dressing (Shrimp)

Sautéed Foie Gras with Tokyo Mushroom Risotto (Milk)

Onion Gratin Soup with Three Cheeses (Egg/Milk/Wheat)

Pan-Fried Sea Bream and Butter-Sautéed Abalone with Fried Petit Vert,
Saffron Sauce (Egg/Milk/Wheat)

Assorted Trio of Main Dishes with Three Signature Sauces

(TOKYO X Pork Braised in Red Wine • Roasted Veal Fillet with Mustard Cream Sauce
• Pan-Seared Beef Tenderloin with Gravy Sauce) (Egg/Milk/Wheat)

Choice of 4 Desserts

Bread (Egg/Milk/Wheat)

Coffee or Tea

¥16,000

*The Staff are Happy to Assist with Questions Regarding Ingredients Used or Allergy Concerns.

All Rice is Domestically Produced.

*Ingredients are Subject to Change Depending on Availability.