

KIMPTON
SHINJUKU
TOKYO

BANQUET MENU





DINNER COURSE : A

Prawn Capers & Tobiko Tartare
海老とケッパー・飛子のタルタル

Tuna Crudo - Onion - Clear Tomato Sauce - Paprika Sauce - Menegi - Hanahojiso Caviar
マグロのクルード・クリアトマトソース・パプリカソース・芽ネギ・花穂紫蘇キャビア



Clear Chicken Consommé - Button Mushrooms & Creamy Chicken Mousse
鶏のコンソメスープ・マッシュルーム&クリーミーチキンムース

Alfonsino Uroko Yaki - Yellow Leek & Sautéed Scallop - White Wine Sauce
金目鯛のうろこ焼き・黄にらとホタテのソテー・白ワインソース

Japanese Beef Tenderloin - Roasted Potatoes & Manganji Chili - Truffle Sauce
国産牛テンダーロインのソテー・熟成きたあかりのロースト・万願寺唐辛子・トリュフソース

Beef Upgrade : Wagyu Filet +2,000 yen

Gâteau Marjolaine - Earl Grey Ice Cream
ガトー マルジョレーヌ・アールグレイアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶



*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

DINNER COURSE : B

Sea Bream Carpaccio - Fresh Tomato Sauce - Sumac - Garden Herbs
真鯛のカルパッチョ・フレッシュトマトソース・スマック・ガーデンハーブ



Carrot Soup - Dried Carrot Flakes - Carrot Fromage Blanc
キャロットスープ・ドライキャロットフレーク・キャロットフロマージュブラン



Pan-Fried Sea Bass - Broccoli & Seaweed Broth - Semi-Dried Tomatoes
鱸のソテー・ブロッコリーと生海苔のブロス・セミドライトマト

Roasted Australian Beef Tenderloin
Baked Herb Tomatoes - Crispy Enoki Mushrooms - Dates & Apple Sauce
オーストラリア産牛テンドーロインのロースト
バイクドハーブトマト・クリスピーエノキ茸・デーツ&アップルソース



Pistachio & Griotte Tart - Chocolate Ice Cream
ピスタチオとグリオットのタルト・チョコレートアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

DINNER COURSE : C



Burrata - Osmic Tomato & Mango - Garden Herbs
ブラータ・オスミックトマト&マンゴー・ガーデンハーブ



Onion & Leek Soup - Beetroot Cream - Crispy Spinach & Spinach Oil
オニオン&リークスープ・ビーツクリーム・クリスピースピナッチ&スピナッチオイル



Oven-Roasted Confit Pork Loin - Sautéed Garlic Butter Broccoli & Eringi Mushrooms
Oriental Tomato Sauce
ポークロインコンフィ・ガーリックバターソテー ブロccoli&エリンギ
オリエンタルトマトソース



Cassis Mont Blanc - Vanilla Ice Cream
カシスモンブラン・バニラアイスクリーム



Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

LUNCH COURSE : A



Burrata - Osmic Tomato & Mango - Garden Herbs
ブラータ・オスミットマト&マンゴー・ガーデンハーブ

Potato Soup - Mascarpone - Dried Bacon
じゃがいものスープ・マスカルポーネ・ドライベーコン

Roasted Beef Sirloin - Mashed Potato - Roasted Artichoke - Red Wine Sauce
ビーフサーロイン・マッシュポテト・ローストアーティチョーク・赤ワインソース

Crème d'Anjou - Raspberry Soup
クレームダンジェ・ラズベリースープ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶



*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。



LUNCH COURSE : B

Prosciutto & Raspberry Salad - Radish - Balsamic Dressing
生ハムとラズベリーのサラダ・ラディッシュ・バルサミコドレッシング

Pan-Fried Salmon - Nori Flakes
White Polenta Lady Finger - Shellfish Curry Emulsion
サーモンのソテー・海苔フレーク
ホワイトポレンタ レディーフィンガー・シェルフィッシュカレー エマルジョン

Mousse au Chocolat Praliné - Orange Jelly
ムースショコラ プラリネ・オレンジジュレ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶



*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

BUFFET : A



COLD SELECTION

-  Tomato - Mozzarella Caprese
トマトとモッツァレラのカプレーゼ
-  Smoked Salmon - Onion Slices - Capers
スモークサーモン・オニオンスライス・ケッパー
-  Sea Bream KOBUJIME
真鯛の昆布締め
- Pork Terrine - Prosciutto
ポークテリーヌ・生ハムの盛り合わせ
- Caesar Salad
シーザーサラダ
- Tamagoyaki - Ikura & Daikon Oroshi
玉子焼き・いくらと大根おろし
- Inari Sushi
いなり寿司
- Chinese Steamed Chicken Salad
よだれ鶏

HOT SELECTION

- Roast Beef - Black Pepper Sauce
ローストビーフ・ブラックペッパーソース
- Pulled Pork Sliders
ブルドポークスライダー
- Chawanmushi
茶碗蒸し
- Braised Pork - Ume Flavor - Steamed Bun
豚の角煮・梅の香り・蒸しパン添え
- Clam & Mixed Vegetable Fried Rice
アサリ入り五目炒飯
- Sautéed Chicken - Roasted Potatoes - Mustard Sauce
チキンソテー・熟成ローストポテト・マスタードソース
- Pan-Fried Salmon
Garlic Shrimp - Sautéed Mushrooms - Brodo di Pesce
サーモンのソテー・ガーリックシュリンプ
マッシュルームソテー・ブロード ディ ペシエ
- Frittatine
フリッタディーネ

DESSERTS

- Opera
オペラ
-  Baked Cheesecake
バイクドチーズケーキ
-  Macaron
マカロン
- Raspberry Mousse
ラズベリームース
- Green Tea Roll
抹茶ロール

UPGRADE OPTIONS

Enhance your dessert with our selection of Japanese "Wagashi"
和菓子セレクション (追加料金)

-   Yokan +500 yen
羊羹
-   Mitarashi Dango +500 yen
みたらし団子
-   Strawberry Daifuku +500 yen
イチゴ大福

*Coffee & Tea are included in all plans
全てのプランにコーヒー&紅茶が含まれています

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

BUFFET : B




COLD SELECTION

-  Tomato - Mozzarella Caprese
トマトとモッツァレラのカプレーゼ
-  Smoked Salmon - Onion Slices - Capers
スモークサーモン・オニオンスライス・ケッパー
-  Sea Bream KOBUJIME
真鯛の昆布締め
- Pork Terrine - Prosciutto
ポークテリーヌ・生ハムの盛り合わせ
- Caesar Salad
シーザーサラダ
- Tamagoyaki - Ikura & Daikon Oroshi
玉子焼き・いくらと大根おろし
- Inari Sushi
いなり寿司

HOT SELECTION

- Pulled Pork Sliders
ブルドポークスライダー
- Chawanmushi
茶碗蒸し
- Braised Pork - Ume Flavor - Steamed Bun
豚の角煮・梅の香り・蒸しパン添え
- Clam & Mixed Vegetable Fried Rice
アサリ入り五目炒飯
- Sautéed Chicken - Roasted Potatoes - Mustard Sauce
チキンソテー・熟成ローストポテト・マスタードソース
- Pan-Fried Salmon
Garlic Shrimp - Sautéed Mushrooms - Brodo di Pesce
サーモンのソテー・ガーリックシュリンプ
マッシュルームソテー・ブロード ディ ペシエ
- Frittatine
フリッタティーネ

DESSERTS

- Opera
オペラ
-  Baked Cheesecake
バイクドチーズケーキ
-  Macaron
マカロン
- Raspberry Mousse
ラズベリームース
- Green Tea Roll
抹茶ロール

UPGRADE OPTIONS

Enhance your dessert with our selection of Japanese “Wagashi”
和菓子セレクション (追加料金)

-   Yokan +500 yen
羊羹
-   Mitarashi Dango +500 yen
みたらし団子
-   Strawberry Daifuku +500 yen
イチゴ大福

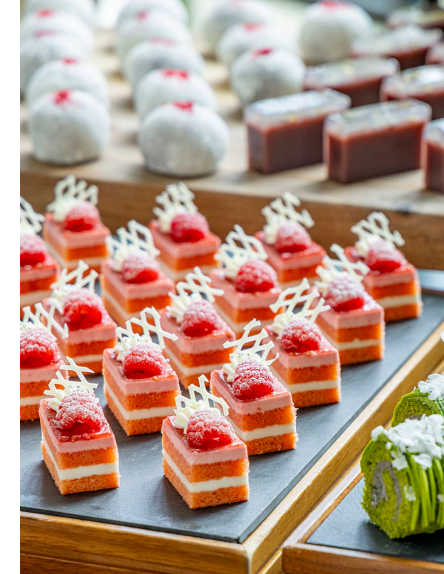
 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

*表記料金に消費税10%・サービス料15%を別途申し受けます。*アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。*仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

*Coffee & Tea are included in all plans
全てのプランにコーヒー&紅茶が含まれています

BUFFET : C



COLD SELECTION

-  Tomato - Mozzarella Caprese
トマトとモッツァレラのカプレーゼ
-  Smoked Salmon - Onion Slices - Capers
スモークサーモン・オニオンスライス・ケッパー
-  Sea Bream KOBUJIME
真鯛の昆布締め
- Pork Terrine - Prosciutto
ポークテリーヌ・生ハムの盛り合わせ
- Caesar Salad
シーザーサラダ
- Tamagoyaki - Ikura & Daikon Oroshi
玉子焼き・いくらと大根おろし

HOT SELECTION

- Pulled Pork Sliders
ブルドポークスライダー
- Chawanmushi
茶碗蒸し
- Braised Pork - Ume Flavor - Steamed Bun
豚の角煮・梅の香り・蒸しパン添え
- Clam & Mixed Vegetable Fried Rice
アサリ入り五目炒飯
- Sautéed Chicken - Roasted Potatoes - Mustard Sauce
チキンソテー・熟成ローストポテト・マスタードソース

DESSERTS

- Opera
オペラ
-  Baked Cheesecake
バイクドチーズケーキ
-  Macaron
マカロン
- Raspberry Mousse
ラズベリームース
- Green Tea Roll
抹茶ロール

UPGRADE OPTIONS

Enhance your dessert with our selection of Japanese “Wagashi”
和菓子セレクション (追加料金)

-   Yokan +500 yen
羊羹
-   Mitarashi Dango +500 yen
みたらし団子
-   Strawberry Daifuku +500 yen
イチゴ大福

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。

*Coffee & Tea are included in all plans
全てのプランにコーヒー&紅茶が含まれています

BREAKFAST BUFFET

- Assorted Breads - 4 Kinds
ブレッドセレクション
 - Raisin Roll レーズンロール
 - Chocolate Croissant チョココロワッサン
 - White Roll ホワイトロール
 - Milk Roll ミルクロール

- Assorted Cereals - 4 Kinds
シリアルセレクション
 - Granola グラノーラ
 - Corn Flakes コーンフレーク
 - All-Bran オールブラン
 - Coco Pops ココアクリスピー

- Assorted Flavored Yogurts - 2 Kinds
ヨーグルトと2種のソース

- Assorted Cold Cuts - 2 Kinds
 - Prosciutto & Salami 生ハム & サラミ

- Smoked Salmon
スモークサーモン

- Assorted Cheeses - 2 Kinds
 - Camembert & Parmesan カマンベール & パルメザン

- Green Salad with 6 Condiments
グリーンサラダ & 6種のコンディメント

- Scrambled Eggs
スクランブルエッグ

UPGRADE OPTION

Enhance your breakfast with our Japanese style selection
追加料金 +2,000 yen

Japanese Style

- White Rice 白米
- Miso Soup 味噌汁
- Baked Fish 焼き魚
- 2 Kinds of Kobachi 2種の小鉢

Assorted Hot Items - 5 Kinds

- Sautéed Mushrooms マッシュルームソテー
- Pork Sausage ポークソーセージ
- Hash Browns ハッシュドポテト
- Bacon ベーコン
- Caponata カボナータ

Assorted Seasonal Cut Fruits - 5 Kinds 季節のカットフルーツ - 5種

- Coffee & Tea
コーヒー&紅茶

Assorted Juices - 3 Kinds 3種のドリンク

Vegetarian ベジタリアン Gluten Free グルテンフリー Vegan ヴィーガン



*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。



REFRESHMENTS

*Coffee & Tea are included in all plans
 全てのプランにコーヒー & 紅茶が含まれています

Plan : A

Choice of 7 food items & 1 drink

Plan : B

Choice of 5 food items & 1 drink

Plan : C

Choice of 3 food items & 1 drink

SAVORIES

-  Mushroom Crostini - Parmesan - Truffle Flavor
 マッシュルームクロスティーニ・パルメザンチーズ・トリュフフレーバー
-  Stracciatella - Clear Tomato Sauce
 ストラッチャテッラ・クリアトマトソース
- Asparagus & Garlic Shrimp
 アスパラガス & ガーリックシュリンプ
-  Avocado Cheddar Cheese Wrap
 アボカド チェダーチーズ ラップ
- Pork Terrine - Tasmania Mustard
 ポークテリーヌ・タスマニアマスタード
-  Oil Sardines & Dill Pickle Relish
 オイルサーディン & デイルピクルスレリッシュ
- Onion Quiche
 オニオンキッシュ
-  Red Kidney Beans & Tomato Tabbouleh - Bruschetta
 赤インゲン豆 & トマトタブレ・ブルスケッタ
- Arancini
 トマトとモッツァレラチーズのアランチャーニ

DRINKS

- Orange Juice
 オレンジジュース
- Ginger Ale
 ジンジャーエール
- Coca-Cola
 コカ・コーラ
- Oolong Tea
 ウーロン茶

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。



SWEETS

- 🌿 Kimpton Cookies
キンプトンクッキー
 - Coconut Vanilla ココナッツバニラ
 - Almond Chocolate Chip アーモンドチョコレートチップ
 - Matcha Green Tea 抹茶
- 🌿 Homemade Madeleines
ホームメイドマドレーヌ
 - Orange Amère オレンジアメール
 - Chocolate チョコレート
 - Raspberry Lime ラズベリーライム
- 🌿 Yogurt Mini Parfaits
ヨーグルト ミニパフェ
 - Pineapple & Mango パイナップル&マンゴー
 - Blueberry & Black Currant ブルーベリー&カシス
 - Strawberry & Raspberry 苺&ラズベリー

- 🌿 Baked Donuts
バイクドーナツ
 - Raspberry & Cranberry ラズベリー&克蘭ベリー
 - Lemon & Passionfruit レモン&パッションフルーツ
 - Chocolate チョコレート
- 🌿 Seasonal Fruit Cocktail
季節のフルーツカクテル
- 🌿 Seasonal Fruit Tart
季節のフルーツタルト

DANISHES

- 🌿 Croissant
クロワッサン
- 🌿 Pain au Chocolat
パン オ ショコラ
- 🌿 Pain aux Raisins
パン オ レザン

🌿 Vegetarian ベジタリアン 🌿 Gluten Free グルテンフリー

*All prices quoted are subject to 10% tax and 15% service charge. *Please inform us of any allergies or special dietary requirements. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.

* 表記料金に消費税 10%・サービス料 15% を別途申し受けます。* アレルギーやベジタリアン対応メニューをご希望の際は事前にご相談ください。* 仕入れの状況により、食材やメニューが一部変更になる場合がございます。