

# Food & Beverage

## Concept — Tokyo Gastronomy

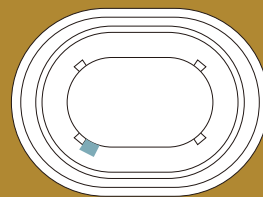
伝統と革新が交差する世界一の美食都市の東京で、ゲストに記憶に残るひとときを演出します。  
フードは多様な文化、日本の美意識、編集力を駆使し、グローバルな食文化をローカルの感性で編集。  
ドリンクは食事とのバランスを考慮して、安心感のある定番銘柄からセレクトした国産銘柄まで取り揃えます。

	メニュー例	メニューイメージ
<h3>Prime Ground</h3> <p>ブライム・グラウンド</p> <p>ガストロノミーグラウンドセレクト 〈フルコース〉</p>	<p>静岡県産釜揚げしらすと 白味噌マスカルポーネのタルトレット 宇治抹茶の香り</p> <p>車海老と百合根のフラン サフランオイル</p> <p>大間産本マグロのグリル 冬野菜のガルグイユ</p> <p>伊勢志摩あわびの玄米リゾット 雲丹と花穂</p>	
<h3>Establishment</h3> <p>エスタブリッシュメント</p> <p>ガストロノミーセレクト 〈ハーフコース〉</p>	<p>江戸前穴子のフリット 春菊とアサリのビューレ</p> <p>七谷鴨のロースト 山椒オレンジと赤ワインソース</p> <p>伊勢志摩あわびと花穂の玄米リゾット</p> <p>季節野菜の庭園風</p>	
<h3>Prestige</h3> <p>プレステージ</p> <p>ガストロノミーセレクト 〈ボックス + メインディッシュ〉</p>	<p>TOKYO X のパテドカンパーニュ コンソメジュレと江戸前ハーブサラダ</p> <p>江戸前穴子のエスカベッシュマリネ カラマンシー風味</p> <p>愛媛県産真鯛のポワレ 柚子香るヴァンプランソース</p>	
<h3>Incubation</h3> <p>インキュベーション</p> <p>シーズナルボックス 〈季節の重箱や折詰〉</p>	<p>醤油麹でマリネしたローストビーフ</p> <p>海老の艶煮</p> <p>寒鱈の西京味噌焼き</p> <p>赤出汁味噌汁</p> <p>秋田県産あきたこまち</p>	
<h3>Signature</h3> <p>シグネチャー</p> <p>シーズナルタパス 〈季節の小皿料理〉</p>	<p>陽子ファーム無農薬人参のムースと コンソメジュレ 雲丹添え</p> <p>真鯛のエスカベッシュマリネ カラマンシー風味</p> <p>季節のフルーツと東京ビーフ生ハム</p> <p>厚焼きたまごサンドイッチ</p>	

※メニューはイメージです。冬季メニューの一例になります。  
※シーズンによってメニュー内容を変更していきます。  
※実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

# B2F Prime Ground プライム・グラウンド

B2F  
Pitch Level



## Concept — Tokyo Gastronomy

伝統と革新が交差する世界一の美食都市の東京で、ゲストに記憶に残るひとときを演出します。  
 フードは多様な文化、日本の美意識、編集力を駆使し、グローバルな食文化をローカルの感性で編集。  
 ドリンクは食事とのバランスを考慮して、安心感のある定番銘柄からセレクトした国産銘柄まで取り揃えます。

洗練された空間で観戦の感動を共有する、  
 至高のプライベートルーム。  
 選び抜かれた食材が織りなす特別な食体験を提供します。

Service style — ガストロノミーグラウンドセレクト  
 〈フルコース〉



## Food

静岡県産釜揚げしらすと白味噌マスカルポーネのタルトレット 宇治抹茶の香り  
 鰹とリコッタチーズの蕎麦粉クレープ 柚子胡椒風味  
 TOKYO Xのパテドカンパーニュサブレ 根菜のピクルス  
 ずわい蟹とセロリラブのレムラード キャビア添え  
 車海老と百合根のフラン サフランオイル  
 大間産本マグロのグリル 冬野菜のガルグイユ  
 八丈島金目鯛のポワレ 酒粕とカリフラワーのソース  
 薩摩和牛のロースト 熟成メークインとトリュフのピュレ 黒にんにく赤ワインソース  
 カシスショコラシュー  
 ミニアルデイズ



## Drink

シャンパン	コカ・コーラ
白ワイン	オレンジジュース
赤ワイン	ブドウジュース
ビール	香檳烏龍茶
ジャパニーズ・クラフトジン	コーヒー(ホット・アイス)
ジャパニーズ・ウイスキー	紅茶(ホット・アイス)
サワー	ノンアルコールレモンサワー
ジンジャーエール	

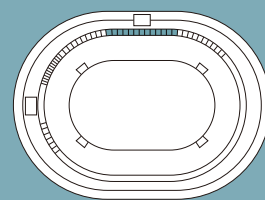


※メニューはイメージです。冬季メニューの一例になります。  
 ※シーズンによってメニュー内容を変更してまいります。  
 ※実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

# Zone-A Establishment

エスタブリッシュメント

3F



## Concept — Tokyo Gastronomy

伝統と革新が交差する世界一の美食都市の東京で、ゲストに記憶に残るひとときを演出します。  
 フードは多様な文化、日本の美意識、編集力を駆使し、グローバルな食文化をローカルの感性で編集。  
 ドリンクは食事とのバランスを考慮して、安心感のある定番銘柄からセレクトした国産銘柄まで取り揃えます。

バックスタンド中央の特等席に広がるのは、  
 信頼と格式が息づく上質な社交空間。  
 観戦や鑑賞を通じた交流を特別な体験へと高め、  
 ビジネスの場としても価値を創出します。

Service style — ガストロノミーセレクト  
 〈ハーフコース〉



## Food

- 江戸前穴子のフリット 春菊とアサリのビューレ
- 七谷鴨のロースト 山椒オレンジと赤ワインソース
- 伊勢志摩あわびと花穂の玄米リゾット
- とちおとめのブランマンジェ
- ミニアルデイズ
- 陽子ファーム無農薬人参のムースとコンソメジュレ
- 信州サーモンのスモーク江戸前ハーブとピーツとオレンジのソース
- TOKYO Xのパテドカンパーニュとシャルキュトリーの盛り合わせ
- 塩麹キャロットラペ 根セロリのレムラード 赤キャベツとみかんのマリネ
- 季節野菜の庭園風
- 北海道産帆立貝とカリフラワーのタブレ 水晶文旦のサラダ
- ブレッドアソート



## Drink

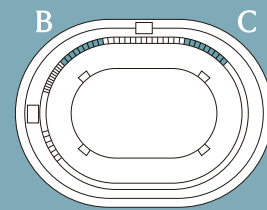
- |               |               |
|---------------|---------------|
| シャンパン         | コカ・コーラ        |
| 白ワイン          | オレンジジュース      |
| 赤ワイン          | ブドウジュース       |
| 焼酎            | 香檳烏龍茶         |
| ビール           | コーヒー(ホット・アイス) |
| ジャパニーズ・クラフトジン | 紅茶(ホット・アイス)   |
| ジャパニーズ・ウイスキー  | ノンアルコールレモンサワー |
| カクテル          |               |



※メニューはイメージです。冬季メニューの一例になります。  
 ※シーズンによってメニュー内容を変更していきます。  
 ※実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

# Zone-B/C Prestige プレステージ

3F



## Concept — Tokyo Gastronomy

伝統と革新が交差する世界一の美食都市の東京で、ゲストに記憶に残るひとときを演出します。  
 フードは多様な文化、日本の美意識、編集力を駆使し、グローバルな食文化をローカルの感性で編集。  
 ドリンクは食事とのバランスを考慮して、安心感のある定番銘柄からセレクトした国産銘柄まで取り揃えます。

新たな価値と多様な相乗効果を生み出す  
 伝統と革新が交差する空間。  
 落ち着いた交流と観戦の一体感とを兼ね備え、  
 用途に応じて幅広く活用できる場です。

Service style — ガストロノミーセレクト  
 〈ボックス+メインディッシュ〉



## Food

### BOX

- 塩麴とヘーゼルナッツのキャロットラペ
- TOKYO Xのパテドカンパーニュ コンソメジュレと江戸前ハーブサラダ
- 季節野菜のピクルス
- ずわい蟹とカリフラワームース キャビア添え
- 江戸前穴子のエスカベッシュマリネ カラマンシー風味
- 生ハムといちじくの赤ワイン煮
- 山椒メープルナッツ
- 季節のフルーツ
- フィナンシェ

### PLATE

- 愛媛県産真鯛のポワレ 柚子香るヴァンプランソース
- 蝦夷鹿のロースト 八丁味噌と赤ワインソース
- 長野県産アスパラガスとカラスミのオレキエッテ

## Drink

- |            |               |               |
|------------|---------------|---------------|
| スパークリングワイン | ジャパニーズ・クラフトジン | ブドウジュース       |
| 白ワイン       | ジャパニーズ・ウイスキー  | 香檳烏龍茶         |
| 赤ワイン       | カクテル          | コーヒー(ホット・アイス) |
| 焼酎         | ココ・コーラ        | 紅茶(ホット・アイス)   |
| ビール        | オレンジジュース      | ノンアルコールレモンサワー |

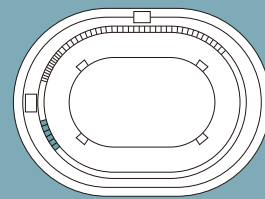


※メニューはイメージです。冬季メニューの一例になります。  
 ※シーズンによってメニュー内容を変更していきます。  
 ※実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

## Zone-D Incubation

インキュベーション

3F



## Concept — Tokyo Gastronomy

伝統と革新が交差する世界一の美食都市の東京で、ゲストに記憶に残るひとときを演出します。  
 フードは多様な文化、日本の美意識、編集力を駆使し、グローバルな食文化をローカルの感性で編集。  
 ドリンクは食事とのバランスを考慮して、安心感のある定番銘柄からセレクトした国産銘柄まで取り揃えます。

共に盛り上がり感動を分かち合うことで、  
 新たなつながりが生まれる開放的な空間。  
 創造的なコラボレーションを導きます。

Service style — シーズナルボックス  
 〈季節の重箱や折詰〉



## Food

醤油麹でマリネしたローストビーフ  
 蝦夷鮑の柔らか煮  
 海老の艶煮  
 寒緋の西京味噌焼き  
 ずわい蟹の白和え  
 京漬物三種  
 黄金数の子  
 あおさ海苔卵焼き  
 旬野菜の炊き合わせ  
 季節のフルーツ  
 赤出汁味噌汁  
 秋田県産あきたこまち



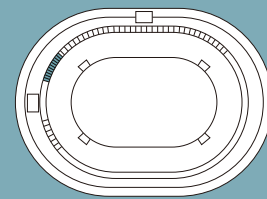
## Drink

スパークリングワイン	コカ・コーラ
白ワイン	オレンジジュース
赤ワイン	ブドウジュース
焼酎	香檳烏龍茶
ビール	コーヒー(ホット・アイス)
ジャパニーズ・クラフトジン	紅茶(ホット・アイス)
ジャパニーズ・ウイスキー	ノンアルコールレモンサワー
カクテル	

※メニューはイメージです。冬季メニューの一例になります。  
 ※シーズンによってメニュー内容を変更していきます。  
 ※実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

## Zone-E Signature シグネチャー

3F



### Concept — Tokyo Gastronomy

伝統と革新が交差する世界一の美食都市の東京で、ゲストに記憶に残るひとときを演出します。  
 フードは多様な文化、日本の美意識、編集力を駆使し、グローバルな食文化をローカルの感性で編集。  
 ドリンクは食事とのバランスを考慮して、安心感のある定番銘柄からセレクトした国産銘柄まで取り揃えます。

リラックスしたフレンドリーな空気感で、  
 ゲストが心地よく過ごしながらか交流を深め、  
 ビジネスの可能性を広げられる空間です。

Service style — シーズナルタパス  
 〈季節の小皿料理〉

## Food

静岡県産釜揚げしらすと  
 白味噌マスカルポーネのタルトレット 宇治抹茶の香り  
 陽子ファーム無農薬人参のムースとコンソメジュレ 雲丹添え  
 TOKYO Xのパテドカンパーニュサブレ 根菜のピクルス  
 真鯛のエスカベッシュマリネ カラマンシー風味  
 季節のフルーツと東京ビーフ生ハム  
 厚焼きたまごサンドイッチ

## Drink

スパークリングワイン  
 白ワイン  
 赤ワイン  
 焼酎  
 ビール  
 ジャパニーズ・クラフトジン  
 ジャパニーズ・ウイスキー  
 カクテル  
 コカ・コーラ  
 オレンジジュース  
 ブドウジュース  
 香檳烏龍茶  
 コーヒー(ホット・アイス)  
 紅茶(ホット・アイス)  
 ノンアルコールレモンサワー



※メニューはイメージです。冬季メニューの一例になります。  
 ※シーズンによってメニュー内容を変更していきます。  
 ※実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。