

Dinner Menu



Original a la carte 〈オリジナル アラカルト〉



シェフ厳選本日のオードブルバリエ
1~2人前 **1,760 yen**
3~4人前 **3,300 yen**

9 sense diningオリジナルのオードブル6種類の盛り合わせ。
内容はスタッフにお尋ねください。



本日の一品料理 **1,980 yen**

STAUB鍋で加熱した温かな本日の一品料理。
内容はスタッフにお尋ねください。



NOVE スペシャルディッププレート
自家製クリームチーズ 1人前 **1,430 yen**

3日間かけて丁寧に作り上げたクリームチーズです。
4種類の特製ディップソースでお楽しみください。

Pasta a la carte 〈パスタ アラカルト〉

モチモチとした食感が特徴の自家製手打ちタリオリーニです。



ビーフラグー都田スタイル **1,650 yen**

粗びきビーフのラグーソースです。
ソフトエッグとご一緒にどうぞ。



自家製コーンドポークと
パルミジャーノ・レッジャーノ **1,650 yen**

クリーミーで濃厚に仕上げました。
北イタリアの名物パスタです。



スペシャルトリュフソース **1,870 yen**

トリュフ香るフンギソースで仕上げました。
芳醇なトリュフの香りをお楽しみください。



ノルマンディー風コンキーリャソース **1,760 yen**

3種類の貝の滋味あふれる
フランスノルマンディー地方のソースです。

Main a la carte 〈メイン アラカルト〉

9senseが誇る一品料理です。



シェフ渾身の牛肉の煮込み「極」 **2,420 yen**

数種類のお野菜とフルーツと共に長い時間をかけ
じっくり煮込んだビーフシチューです。



ソフトシェルシュリンプのポアレ
香り高いオマールソース **2,200 yen**

殻ごと食べられるシュリンプをカリッとポアレし
オマールソースを添えました。

Skillet a la carte 〈スキレット アラカルト〉



・ローストカマンベールのディップスタイル **880 yen**
特に女性のお客様に大好評です！



・白マイタケのローストガーリックソース **935 yen**
リピーター率No.1！



・ガーリックチキン 9sense style **1,100 yen**
ガツンとくるガーリックの刺激！

Salad a la carte 〈サラダ アラカルト〉



・生ハムと小エビのシーザーサラダ
ソフトエッグ添え **880 yen**

Side Menu



・バゲット **330 yen**



・もっちりフォカッチャ
(グルテンフリー) **440 yen**

裏面にもメニューがございます。ぜひご覧ください。



ボヌール
〈幸せなフレンチディセル〉 1,320 yen

ふわっととろける温かな9senseでしか出会えない特別に
焼き上げたスペシャルプディングです。自家製グラスと
のマリアージュを是非楽しみ下さい。



本日のおすすめスイーツ 1,210 yen

9sense diningオリジナルの日替わりスイーツ。
内容はスタッフにお尋ねください。

Drinks Menu

Alcohol 〈アルコール〉

オーガニックワイン Organic Wine

- ・ワインテイスティングプレート 1,320 yen
(6種のオーガニックワイン)
- ・各種グラスワイン 880 yen~
- ・ハウスグラスワイン赤・白 770 yen
- ・スパークリングワイン 3,300 yen
(ハーフボトル)

オーガニックビール Organic Beer

- ・サミエルスミスペールエール 880 yen
(イギリス)
- ・有機農法ビール(沼津) 880 yen

ウィスキー Whisky

- ・ストレート・ロック・水割り 770 yen
- ・ハイボール 880 yen

Non-Alcoholic 〈ノンアルコール〉

アルコールフリー Alcohol Free

- ・ノンアルコールビール 770 yen
- ・ノンアルコールワイン 770 yen

炭酸ドリンク Carbonated Drink

- ・自家製ジンジャーエール 660 yen
- ・ペリエ 660 yen
- ・スパークリングリモネータ 660 yen

ソフトドリンク Soft Drink

- ・コーヒー(HOT・ICE) 550 yen
- ・紅茶“アールグレイ” 660 yen
(HOT・ICE)

100%フレッシュジュース 100% Pure Fruit Juice

- ・オレンジ 550 yen
- ・グレープフルーツ 550 yen
- ・アップル 550 yen

Standard Course 4,950 yen



シェフが自信をもっておすすめする、9sensediningの
魅力がつまったコース料理です。ぜひ一度お試し
下さいませ。

Antipasto 季節の前菜盛り合わせ

Primo piatto 選べる手打ちパスタ

◆裏面の「パスタアラカルト」より一つお選びいただけます。

Secondo piatto 選べるメインディッシュ

◆裏面の「メインアラカルト」より一つお選びいただけます。

Dolcemisto 季節のデザート2種

◆アフタードリンク(コーヒーor紅茶)が付いてまいります。