

# HOTEL EMANON

## THE SOUL SHARE KITCHEN

Soup is the  
Main dish

# HOTEL EMANON

## THE SOUL SHARE KITCHEN

HOTELEMANON 内のレストラン EMANON THE SOUL SHARE KITCHEN  
「大皿料理を皆で SHARE する」をコンセプトとしたカジュアルなイタリアンを提供しています。

### DELIVERY デリバリー

<お届け時間目安> 40分以内  
<配達エリア> 2km以内  
\*お時間が掛かる場合は事前にご連絡させていただきます

**TAKE OUT** 店頭でご注文いただいてそのままお持ち帰りも可能です

**PICK UP** ご希望時間に合わせて店頭受取も可能です

### HOW TO ORDER 注文方法

お電話にてご注文ください  
**☎ 03-3780-2511**

\*お電話の場合、時間帯によっては繋がりにくい場合がございます。  
受付時間 11:00 - 20:00 <定休日なし>

### PAYMENT 決済方法

**DELIVERY** 現金のみ  
**TAKE OUT & PICK UP** 現金 & クレジットカード

EMANON THE SOUL SHARE KITCHEN  
https://restaurant.hotelemanon.com  
SOULKITCHEN  
https://soulkitchentokyo.com @hotelemanon

### Catering

全ては利用される方の為に、オーダーメイドでできる特別な空間と時間を提供。120%満足いただけるスペシャリティーナサービスです。ホームパーティーからイベントまで、理想の想いとシーンを実現いたします。

東京 23 区のケータリング  
お気軽にお問い合わせください  
☎ 03-3780-2500  
✉ catering@soulkitchentokyo.com

おいしいくて  
やさしくて  
キレイ！



じつくりと炒めた  
香味野菜の甘み  
香ばしい焼いた  
オマール海老の旨  
濃厚で贅沢な味  
スープレゾウのス

## Delivery

Lobster  
Rich soup

## MENU

\*金額は全て税抜き表記となっております。  
\*フォカッチャには一部乳製品が含まれます

### DELI BOX

野菜からお肉までバランスのとれたお得意なデリセットです。  
メインは2種類ご用意。お好みに合わせてお選びください。  
他にオリジナルスパイスのカレーとライス、サラダや前菜がついております。

*Beef fillet cutlet*  
やわらか牛ヒレカツ ¥2,000  
☘ フォカッチャ付

*Chicken Cacciatore*  
若鶏のカチャトラ ¥1,500  
☘ フォカッチャ付

### CHARCUTERIE PLATE

ワインに良く合うお肉の盛り合わせプレートです。  
スタンダードはイタリア産の生ハムやサラミがメイン。プレミアムはさらにローストビーフや  
パテドカンパニュを追加して、よりシヤールキュトリをお楽しみいただけます。  
ドライ系フルーツも是非一緒にお召し上がりください。

*Standard*  
スタンダード ¥2,800

*Premium*  
プレミアム ¥4,200

### SOUP

*Lobster*  
オマール海老 250g ¥1,160  
☘ フォカッチャ付  
じっくりと炒めた香味野菜の甘みと、香ばしく焼いたオマール海老の旨味を楽しめる、濃厚で贅沢な味わいのスープです。

*Beef Tail*  
牛テール 250g ¥1,160  
☘ フォカッチャ付  
牛テールを鶏ガラスープでじっくりと煮込み、コクと甘みを凝縮させた、コラーゲンたっぷりの体に優しいスープです。

### RICE BOX

*Beef & Chicken curry*  
ビーフ&チキン2種のスパイスカレー ¥1,200  
オリジナルのスパイス配合で異なるカレーを堪能できるお得意な1品。口に残らない辛味でさっぱりいただけます。チキンはカリ〜に、ビーフはしっかりと味に仕上げています。

*Roast beef*  
国産牛のローストビーフ ¥1,500  
低温でじっくり焼き上げたローストビーフは、肉の旨味が凝縮され、柔らかでジューシー。しっかりとした肉の深い旨味が甘辛ソースが一層引き立ちます。

*Tenderloin Grilled chicken*  
ゲリルチキンのでりやき ¥1,500  
香ばしいゲリルチキンに照り焼きソースが絡んだ、クセになる味がポイント。トッピングが載っている伊、アボカドで更にコクが広がります。お家のすも満足度の高い1品です。

### PASTA

国産牛のボロニャ風味ソース ¥1,000  
しっかりと煮込みトマトと牛肉の旨味が凝縮されています。ゴロゴロとした手挽肉がボリューム感をプラス。老若男女、誰にでも愛される味わいです。

小海老とアスパラのトマトクリームソース ¥1,000  
トマトの酸味とクリームのコクをバランスのよい味わい、アスパラのシャキシャキ感やエビのプリとした食感が食べ進めでも飽きのこない仕上げです。

パンチェッタとブロッコリーのクリームソース ¥1,000  
濃厚なクリームソースにからまパンチェッタの塩味、ブロッコリーの食感を堪能いただけます。更にチーズがトッピングされ一層の香りと旨味が広がります。

### SALAD

*Caesar salad*  
シーザー ¥1,200 ☘ フォカッチャ付  
定番のシーザーサラダにゲリルで仕上げたチキンとパルミジャーノ/チーズもトッピング。ボリューム満点のサラダです。

*Beanz salad*  
ビーンズ ¥1,200 ☘ フォカッチャ付  
ミックスビーンズや豆揚げ、アボカドを使用したヴィーガンメニュー。オレンジの風味と有機シモンドレッシングを添えて、フルーティーで爽やかなサラダです。

*Spicy shrimp*  
スパイスシーユリブ ¥1,200 ☘ フォカッチャ付  
セロリやナッツの食感、チーズと海老の旨味をお楽しみください。旨辛のシラチャードレッシングも一緒に、バラエティ豊富な旨味の詰まったサラダです。

### SANDWICH

*Beef cutlet sandwich*  
ビーフカツサンド ¥1,940  
肉厚でも柔らかい牛ヒレを使用したカツサンド。トーストしたパンでさらに香ばしさプラス。どなたでもさらさら召し上がりいただけます。

### DESSERT STICK CAKE

*Salt & Banana Cheesecake*  
塩バナナチーズケーキ ¥1,000  
クリームなチーズケーキに、バナナの甘みとコク、更に塩味をプラス。シンプルながらも深い味わいはクセになります。

*Chocolate orange*  
チョコレートオレンジ ¥1,000  
濃厚なチョコレートにオレンジのコフィチュールがアクセントの大人な味わい。爽やかさと甘み、苦味が三位一体となりバランスの良い仕上げになっています。

*Matcha*  
matcha大納言 ¥1,000  
抹茶の香りと渋みの無いお茶のみをプラスし、大納言小豆を更にさっぱりとしたコクとほろもろ感を出し、クリームとの相性も良く幅広い方にお楽しみいただけます。

## WINE MENU

### SPARKLING

**Brouette Prestige Blanc de Blancs Brut**  
ブルエット プレステージュ ブラン・ド・ブラン ブリュット ¥2,800  
本格的なシャンパニュ製法で作られたヴァン・ムスー。シャルドネ 100%のキレのある味わいとコストパフォーマンスも非常に良くオススメです。

**Ermate Concerto Lambrusco Reggiano Secco**  
エルメーテ コンチェルト ランプルスコ レッジアーノ/セッコ ¥2,800  
赤のスパークリング。ランプルスコの中でも最も高評価を受けるメティチ・エルメーテ社。食事を引き立てる豊かな果実味が魅力です。

**Marie Weiss Brut**  
マリーワイス ブリュット ¥5,500  
航空会社の国際線ラウンジにもメニュー採用されるほどバランスの取れた味わい。シャンパン好きの方にオススメです。

### WHITE WINE

**Cardeto Viognier**  
カルデート ヴィオニエ ¥2,000  
フルーティな飲み口で華やかな香りが特徴です。ライトな白ワインをお探しの方にピッタリです。

**Donna Marzia Chardonnay Barrique**  
ドンナ マルツィア シャルドネ オーク樽熟成 ¥2,200  
カジュアルなワインでありながら、ほんのりと感じる木桶のニュアンス。心地良い香味がアロマがアロマな味わいを演出しています。

**Nogare Secche Soave**  
ノアーヴェ /ガレ セッテ ¥2,800  
グリーンがかった透明感のある蒼白色のイエローが特徴的。ハチミツやオレンジを思わせる際立つ爽やかな香りにコクがありストラクチャーも優れています。

### RED WINE

**Whispering Tree**  
ウィスパリング ツリー シラー ¥2,500  
根強い人気のフランドンワイン。ふくよかでありながら果実味豊かな味わいとともにもさらさら心地よい余韻が続きます。様々な料理との相性が良く、肉料理、特にグリル料理に最適。

**Ch. Roland La Garde Tradition**  
シャトー ローラン ラ ガルド トラディション ¥3,200  
細やかなるタンニンとシルキーな香りが、ボルドーワインの中でも屈指のパフォーマンスを誇る1本です。

**La Cappella Corbezzolo Chianti Classico**  
ラ カッペッラ コルベツツォーロ キアンティ クラツシコ ¥4,200  
程よく深みのある野口ゴアのワイン。可愛らしい果実味が酸が重なり上品な味わいが特徴的。料理と一緒に是非お楽しみください。

**San Silvestro Barolo Patres**  
サン シルヴェストロ バローロ パトレス ¥5,600  
綺麗な赤色がチャミングな味わいながら、力強さがあり余韻が長いのが特徴的。玉露の名に相応しい1本です。