

※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なデリセットです。
メインは2種類ご用意。お好みにあわせてお選びください。
他にオリジナルスライスのカレーとライス、
サラダや前菜がついております。



やわらか牛ヒレカツ
フォカッチャ付

¥2,000

若鶏のカチャトラ
フォカッチャ付

¥1,500

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ーニュを追加して、
よりシャルキュトリー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。



プレミアム

¥4,200

スタンダード

¥2,800

SOUP



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。

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。



PASTA

国産牛のボローニャ風ミートソース ¥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。
ゴロゴロとした牛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でバランスの良い味わい。
アスパラのシャキシャキ感やエビのプリッとした食感が
食べ進めでも飽きのこない仕上がりです。



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もパンチェッタの塩味、
ブロッコリーの食感をお楽しみいただけます。
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。



RICE BOX

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楽しむ事が
できるお特別な一品。口に残らない辛味でさっぱりいただけます。
チキンはクリームに、ビーフはしっかりとした味に仕上げています。



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。
しっとりとした肉の深い旨味を甘辛ソースが一層引き立てます。



グリルチキンのマリヤキ ¥1,200

香ばしいグ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。トッピングされている卵、
アボカドで更にコクが広がります。お米のすすも満足度の高い一品です。



シーザー ¥1,200

フォカッチャ付

定番のシーザーサラダにグリルで仕上げたチキンと
バルミジャーノチーズをトッピング。
ボリューム満点のサラダです。



SALAD

ビーンズ ¥1,200

フォカッチャ付

ミックスビーンズや厚揚げ、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レ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。



スパイシーシュリンプ ¥1,200

フォカッチャ付

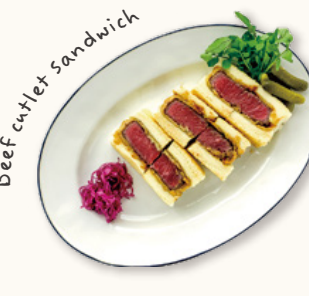
セロリやナッツの食感、チーズと
海老の旨味をお楽しみください。
旨辛のシラチャードレッシングも一緒に。
パラエティー豊富な旨味の詰まったサラダです。



SANDWICH

ビーフカツサンド ¥1,940

肉厚でもらいかい牛ヒレを使用したカツサンド。トーストしたパンで
さらに香ばしさをプラス。どなたでもさらさらとお召し上がりいただけます。



DESSERT STICK CAKE

塩バナナチーズケーキ ¥1,000

クリーミーなチーズケーキに、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。



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がりになっています。



マッチャ大納言 ¥1,000

抹茶の苦味や渋みの無い香りのみをプラスし、
大納言小豆で更にさっぱりとしたコクとしっとり感を演出。
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

■ Ermete Concerto Lambrusco Reggiano Secco
エルメーテ コンチェルト ランブルスコ レッジアーノ セッコ ¥2,800

■ Marie Weiss Brut
マリーワイス ブリュット ¥5,500

WHITE WINE

■ Cardeto Viognier
カルデート ヴィオニエ ¥2,000

■ 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

■ Nogare Secche Soave
ノアーヴェ /ガレ セッケ ¥2,800

RED WINE

■ Whispering Tree
ウィスパーリング ツリー シラー ¥2,500

■ Ch. Roland La Garde Tradition
シャトー ローラン ラ ガールド トラディション ¥3,200

■ La Cappella Corbezzolo Chianti Classico
ラ カッペッラ コルベッツォーロ キアンティ クラッシコ ¥4,200

■ San Silvestro Barolo Patres
サン シルヴェストロ バローロ パトレス ¥5,600

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
< 配送エリア > 1km 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 ご希望時間にあわせて
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、
オーダーメイドでつく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なサービスです。
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表現いたします。

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

HOTEL EMANON

THE SOUL SHARE KITCHEN



キヤお
レさい
イしし
！くく
てて

Delivery