

## WINE MENU

### SPARKLING

■ Brouette Prestige Blanc de Blancs Brut  
ブルエット プレステージ 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

**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** | **TAKE OUT & PICK UP**  
現金のみ | 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](mailto:catering@soulkitchentokyo.com)

# HOTEL EMANON THE SOUL SHARE KITCHEN



キ や お  
レ さ い  
イ し し  
! く く  
て て

# Delivery



※金額は全て税抜き表記となっております。  
 ※フオ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。

やわらか牛ヒレカツ

☞ フオカッチャ付

¥2,000



Beef fillet cutlet

若鶏のカチャトーラ

☞ フオカッチャ付

¥1,500



Chicken cacciatore

## 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ユを追加して、  
 よりシヤ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。

Standard



スタンダード

¥2,800

プレミアム

¥4,200



Premium

## SOUP

Lobster



250g  
 牛テール ¥1,160

☞ フオカッチャ付

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。

Beef Tail



## 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。

Bologna meat sauce



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。

Tomato cream sauce with shrimp & asparagus



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む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。

Pancetta & broccoli cream sauce



## 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  
 できるお得な1品。口に残らない辛味でさっぱりいただけます。  
 チキンはクリーミーに、ビーフはしっかりとした味に仕上げています。

Beef & Chicken curry



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が甘辛ソースが一層引き立ちます。

Roast beef



グリルチキンのてりやき ¥1,500

香ばしいグリルチキンに照り焼きソースが絡んだ  
 ケ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。お米のすすむ満足度の高い1品です。

Teriyaki grilled chicken



シーザー ¥1,200

☞ フオカッチャ付

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。  
 ポリューム満点のサラダです。



Caesar salad

## SALAD

ビーンズ ¥1,200

☞ フオカッチャ付

ミックスピーンズや厚揚げ、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。

Beans salad



スパイシーシュリンプ ¥1,200

☞ フオカッチャ付

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。



Spicy shrimp

Beef cutlet sandwich



## 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  
 さらに香ばしさもプラス。どなたでもさらっ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。

Salt & Banana Cheesecake



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。



Matcha