

An

core! You'll say this word everytime you come here, Roppongi.

\* 召し上がれない食材、アレルギー等はお申し付けください。

\* 表示価格は税込価格です。

別途サービス料10%を頂戴いたします

\* Some of the products are subject to change  
or not available due to seasonal or stock availability.

Thank you for your understanding.

\* Applicable taxes are included in the price noted  
10% service charge will be added to your bill.





## 新たに進化していく「和食 An 和」

現在、六本木星条旗通りにある「atelier 森本 XEX」は  
1987年11月にメンバーシップを主体とした  
「XEX CLUB HOUSE」としてオープン。  
メンバーの為に「SUSHI BAR」を設け  
その後、美味しい鮨と日本料理をお召し上がりいただける  
「すし処An」がスタート。「Tempura & sushi An」をはじめ  
新たに進化していく「和食 An 和」を  
XEX スタイルでお届けして参ります。

## Newly evolving 「和食 An 和」

Newly evolving "Washoku An", currently "atelier Morimoto XEX" located  
on Roppongi Stars and Stripes Street, opened in November 1987  
as "XEX CLUB HOUSE" mainly for membership.  
After setting up "SUSHI BAR" for members, "Sushi Sho An"  
where you can enjoy delicious sushi and Japanese cuisine, has started.  
We will bring the newly evolving " Washoku An "  
including "Tempura & sushi An" in the XEX style.





## Masaharu Morimoto

森本 正治

1955年5月26日、広島県出身。

Iron Chef America日本代表のシェフ森本。  
世界で12軒以上のレストランを持ち、フラッグシップのニューヨーク店は  
オープン以来世界のセレブに愛されています。

Birth date: 1955/5/26, Birthplace: Hiroshima.

Masaharu Morimoto is one of the most notable chefs who has represented Japan and conquered Iron Chef America. He currently runs more than 12 restaurants internationally and his flag ship restaurant in New York is beloved by worldwide celebrity since the establishment.



## 森本コース

Morimoto Creative Course

季節の野菜 すり流し

Seasonal Vegetable Potage ~ Japanese Style ~

季節の魚介四種 瞬間燻製

4 Kinds of Seasonal Seafood Instantly Smoked  
with Clove, Cherry Blossom Wood and Cinnamon

毛蟹と彩り旬野菜フィルム包みサラダ  
～カラスミ掛け 特製ドレッシング～

Horsehair Crab and Assorted Seasonal Vegetables Wrapped with Film  
~ served with Special Dressing and Dried Mullet Roe ~

本鮪とろ 甘海老 キャビアのタルタル 森本スタイル  
～七種の薬味添え～

Fatty Bluefin Tuna and Shrimp Tartar with Caviar morimoto Style  
~ served with 7 kinds of Condiments ~

旬魚煮付け ～トリュフオイル仕立て～

Simmered Seasonal Fish ~ flavored with Truffle Oil ~

お口直し ～季節の果物の一口シャーベット～  
Seasonal Fruits Sherbet

江戸前握り寿司十貫 特製玉子焼き

Edomae 10 Pieces of Sushi and 2 Kinds of Special Egg Omllette

様々な手法で丁寧に時間を掛け仕事を施した江戸前握りをご提供致します。

We offer Edomae Nigiri Sushi that has been carefully prepared over time using a variety of techniques.

お椀 Soup

¥28,000

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。  
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



## Takashi Hatakeyama

畠山 孝史

1976年7月5日 千葉県南房総市出身  
調理師専門学校を経て19歳から都内の老舗寿司店で修行後  
XEX代官山の寿司長でさらなる技術を磨き  
森本XEX板長に就任。  
国内外のセレブリティを伝統的な江戸前寿司で魅力し続ける。  
伝統を重んじながらもお客様に楽しい時間を  
過ごして頂けるよう心がけております。

Born on July 5, 1976 in Minamiboso City, Chiba Prefecture.

After going through a culinary school and training at a long-established sushi restaurant in Tokyo from the age of 19 he further refined his skills with the chief sushi chef of [ XEX DAIKANYAMA ] and assumed the position of [atelier MORIMOTO XEX] head chef.

Celebrities from domestic and abroad continue to be attract with traditional Edo-Style sushi.

“While respecting tradition

We try to make our customers have a good time”.



## おまかせコース

### Chef's Special Course "OMAKASE"

今が旬の魚介や蟹やお野菜のおつまみ  
様々な手法で丁寧に時間をかけ仕事を施した  
江戸前握りをご堪能頂く特別コースです。  
お好きなものをご指定いただくことも可能です。  
(内容により、追加料金がかかる場合が御座います)

This is a Chef's Special Course where you can enjoy  
Seasonal Seafood and Vegetables, as well as  
Edomae Nigiri Sushi that has been Exceptionally prepared over  
a long period of time using various techniques.  
You can also choose your favorite one.  
(Additional charges may apply depending on the content)

¥25,000~

※メニューは仕入れ状況により価格が多少前後する場合がございます。  
予めご了承ください

※Sorry, please note that the price may vary slightly depending  
on the market situation.



## XEX 至高コース

XEX Supreme Course

牡丹海老キャビア ～馬糞雲丹掛け～

Botan Shrimp with Caviar ~ Special Sea Urchin Sauce ~

天然本鮪 お造り ～中トロ、トロ炙り、赤身～

Assorted Bluefin Tuna Sashimi

~ Medium Fatty Tuna, Seared Fatty Tuna, Lean Tuna ~

蒸し鮑 ～特製肝ソース～

Steamed Abalone ~ Special Abalone Liver Sauce ~

毛蟹 味噌和え ～土佐酢ジュレ～

Horse hair Crab tossed with Crab Miso Sauce

~ Homemade Tosa Vinegar Jelly ~

のどぐろ藻塩炙り ～トリュフ掛け～

Rosy Seabass Seared with Sea Salt ~ flavoring with Truffle ~

江戸前握り寿司十貫 特製玉子焼き

Edomae 10 Pieces of Sushi and 2 Kinds of Special Egg Omelette

様々な手法で丁寧に時間を掛け仕事を施した江戸前握りをご提供致します。

This is a special course where you can enjoy seasonal seafood and vegetables, as well as Edomae nigiri sushi that has been exceptionally prepared over a long period of time using various techniques.

お椀 Soup

特製アイスあずき最中

Homemade Red Sweetened Bean Ice Cream Filled with Thin Crispy Rice Wafers

¥38,000

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。  
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。





## 自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定  
発祥の地が伝える人とわさびの歴史  
水わさび栽培は  
約400年前静岡市の山間部で始まった。

## BLESSINGS OF NATURE

"Traditional cultivation of Shizuoka water wasabi" is recognized  
as Globally Important Agricultural Heritage Systems  
and the history of wasabi cultivation began in the mountainous  
area of Shizuoka Prefecture about 400 years ago.



今現在8代目。社長である飯田統一郎さん



豊洲のMEKIKI 目利き | 仲卸 | 株式会社 樋長

世界中のマグロへの深い知識から、名料理人がつくる一品に合う魚を。

樋長(ひちょう)は文久元年、日本橋にて「神崎屋」を名乗り創業。

東京豊洲卸売市場の中にある鮪専門卸売り業者の樋長です。

世界中の鮪を扱っています。もちろん戸井や大間のマグロも扱っています。

東京都食品衛生マイスター認証済み。

TOYOSU MEKIKI Hicho Co., Ltd

From deep knowledge of tuna all over the world to a fish that sublimates  
the dish of a Master Cook.

Hicho was founded in Nihonbashi during the first year of  
Bunkyū era under the name of "Kanzakiya".

As a wholesaler specializing in tuna in the Toyosu  
Wholesale Fish Market in Tokyo, we handle tuna from all over the world  
and of course from the towns of Toi and Oma.

We are also Certified as a Tokyo Metropolitan Food Sanitation Meister.



「山治(やまはる)」社長、山崎康弘さん



## 豊洲のMEKIKI 目利き | 仲卸 | 株式会社 山治

“確かな目利き、誇りと自信を持った旨い魚のプロ集団。”

山治は日々、新鮮安全な魚介類を目利きのスタッフが厳選し  
世界中のお客様へ提供しております。

近年食の問題として挙げられるヒスタミンの抑制や、鮮度の通年劣化を排除した  
設備環境などにも取り組んでいます。

半世紀以上にわたり築地市場で培った確かな目を武器に  
豊洲市場に移転後も“旨い”にこだわり魚一本で勝負するプロ集団です。

## TOYOSU MEKIKI Yamaharu Co., Ltd

“A professional group of proud and confident connoisseurs of delicious fishes”

Every day, Yamaji carefully selects fresh and safe seafood through  
connoisseur staff and provides them to customers all over the world.

We are also working on the suppression of histamine, which has been cited  
as a food problem in recent years, and the equipment environment that  
eliminates year-round deterioration of freshness.

With the solid eyes cultivated in the Tsukiji market for more than half a century,  
we are a professional group that sticks to "deliciousness"  
and competes on every single fish even after moving to the Toyosu market.

