



DINNER MENU

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



愛宕グリーンヒルズMORIタワー
Atago Green Hills MORI Tower

東京シティビュー360°全望のロケーションと
多く歴史を内包した愛宕山に向き合う
愛宕グリーンヒルズは
超高層建築の分野で世界的に知られる
シーザー・ペリによって
天空に伸びる蓮の花モチーフにデザインされました。

ATAGO GREEN HILLS is facing the ATAGOYAMA where the
location holds with many history and it has 360° breathtaking
Tokyo city views.

ATAGO GREEN HILLS is designed by the world famous
architect, Cesar Pelli, the theme of the building is lotus flower
reaching to the sky.

Tempura & sushi An

ユネスコ無形文化遺産に登録されたわが国が誇る「和食」。

四季を取り入れた会席をメインに、旬の江戸前寿司と天ぷらカウンターを
据え、より皆様に愉しんで頂ける和空間を演出しています。

また愛宕のtempura & sushi Anは、世界各国で愛される
すき焼き・しゃぶしゃぶ・季節の鍋料理を、どこよりも壮大な“TOKYO”の
夜景と共に個室でご提供いたします。

ご接待や海外からのお客様にもお楽しみ頂けます。



すき焼き

SUKIYAKI

臈月 初夏の旬菜
季節の口取り

フォアグラスープ蒸し
雲丹 黒トリュフ

本日のお造り
旬の恵み

すき焼き

和牛 野菜色々

釜炊き白ご飯
止椀 香物

季節の果実
豆腐の抹茶レアチーズ

神戸牛コース

黒毛和牛コース

25,000円

18,000円

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。



しゃぶしゃぶ

SHABU SHABU

臈月 初夏の旬菜
季節の口取り

フォアグラスープ蒸し
雲丹 黒トリュフ

本日のお造り
旬の恵み

しゃぶしゃぶ

和牛 野菜色々

雑炊 又は 氷見うどん
止椀 香物

季節の果実
豆腐の抹茶レアチーズ

神戸牛コース

25,000円

黒毛和牛コース

18,000円

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。

会席 An

臈月 初夏の旬菜
伊勢海老飯蒸しと季節の口取り

冷製鮎素麺
順菜 そば出汁のジュレで

本日のお造り
旬の恵み

きちじと丸茄子
空豆の餡

黒毛和牛An風すき焼き
濃密玉子

桜海老と新生姜ご飯
止椀 香物

季節の果実
豆腐の抹茶レアチーズ

18,000円

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。



天婦羅

TEMPURA

舉月 初夏の旬菜
季節の口取り

フォアグラスープ蒸し
雲丹 黒トリュフ

本日のお造り + 3,000円
旬の恵み

天婦羅

車海老 白身魚
アオリイカ
グリーンアスパラ、丸茄子
穂付きヤングコーン

天井 又は 天茶
止椀 香物

季節のアイス

15,000円

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。



酒肴盛り 4,200円
An 利き酒師おすすめ

一品

A LA CARTO

An特製海老しんじょう揚げ 1,800円

濃厚玉子の出汁巻 1,500円

更科そば 1,800円

旬京漬物 1,800円

車海老 1,500円 天使の海老 1,200円

白身魚 1,200円 穴子一本揚げ 1,200円

ハムチーズ 1,000円 白海老かき揚げ 1,500円

アスパラガス 800円 どうもろこし 800円

初夏の野菜盛り 1,800円 甘芋 800円

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。