

非日常空間で楽しむ、  
モダンエスニック料理を。

SHINJUKU LIME

# Food menu

HIGH-LEVEL MODERN ETHNIC INGREDIENTS AND TECHNIQUES  
THAT TAKE ADVANTAGE OF ITALIAN, CHINESE AND  
JAPANESE COOKING METHOD, BASED ON THE INDONESIAN CUISINE.

産地や銘柄を表記している食材に関しましては、証明書を取り寄せておりますのでご安心ください。  
季節や天候により、一時的に表記の食材が入荷できない場合は、同様の食材にてご提供させて頂いております。  
当店ではお一人様につき、チャーム代 ¥550(税込)、アクアリウムチャージ ¥330(税込)を頂戴しております。



公式WEB



ホールスタッフ  
募集



調理スタッフ  
募集



予約WEB



# Cold Appetizer

冷菜

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Lamb meat prosciutto

ラム肉の生ハム

¥680(税込¥748)

新鮮なラム肉を軽く炙った、芳しい香りが上質な脂の旨味と絡み合う逸品です。

Radish and sea bream carpaccio

紅芯大根と真鯛のカルパッチョ

¥880(税込¥968)

淡白な旨味の真鯛と辛味のある紅芯大根を合わせた塩味さっぱりカルパッチョ。

食材証明書あり

Snow crab and salmon mille-feuille

ズワイ蟹とサーモンのミルフィーユ

〜イクラ添え〜

¥980(税込¥1,078)

ズワイ蟹と小柱のテリーヌにサーモンを重ね、イクラを添えました。

Octopus carpaccio  
Stir-fried Asian greens

水タコのカルパッチョ ¥1,180(税込¥1,298)  
アジアングリーン炒め

新鮮な水タコにガーリックが香る空心菜と小松菜炒めを合わせた一品。

A5 Japanese black beef carpaccio

限りなくレアに近い ¥1,280(税込¥1,408)  
A5黒毛和牛のカルパッチョ

A5ランクの柔らかな和牛を軽く炙り、帆立の出汁・塩でシンプルに味付けしました。有馬山椒のアクセントとお楽しみください。

# HOT APPETIZER

温菜

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Shrimp toast

さくさく海老トースト 一個 ¥380(税込¥418)

海老のすり身をたっぷりのせた特製の海老トースト。様々な野菜が入ったベジタブルチリソースで。

Quesadilla

ケサディージャ

¥780(税込¥858)

ジューシーなラム肉の旨味にチーズが絡み合うケサディージャは赤ワインにぴったり。

Tuna steak

Sauce with burnt butter and oyster

鮭のステーキ

¥880(税込¥968)

焦がしバターとオイスターのソース

絶妙な焼き加減でレアに仕上げた鮭のステーキ。焦がしバターとオイスターでコク深く香ばしい香りが食欲をそそります。

Scallop and burdock gratin

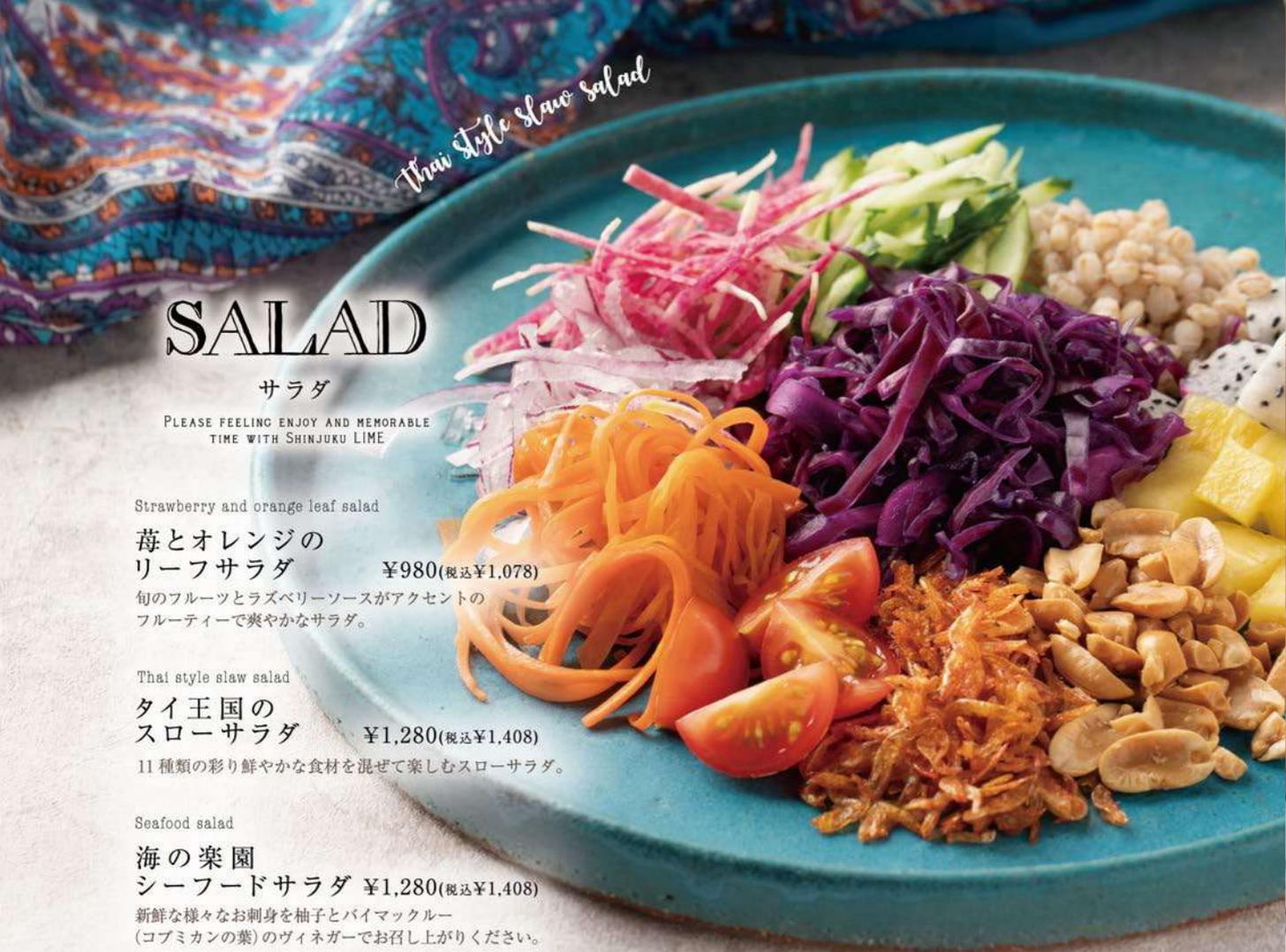
帆立とゴボウのグラタン ¥980(税込¥1,078)

帆立の旨味とゴボウの食感を長芋を合わせふっくらとしたベシヤメルソースで味わう一品。

Dry chili sautéed shrimp

海老のドライチリソテー ¥1,180(税込¥1,298)

スパイスをふんだんに使用した自家製チリパウダーで海老をソテーしました。奥深い旨味が後を引きまします。



Thai style slaw salad

# SALAD

サラダ

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Strawberry and orange leaf salad

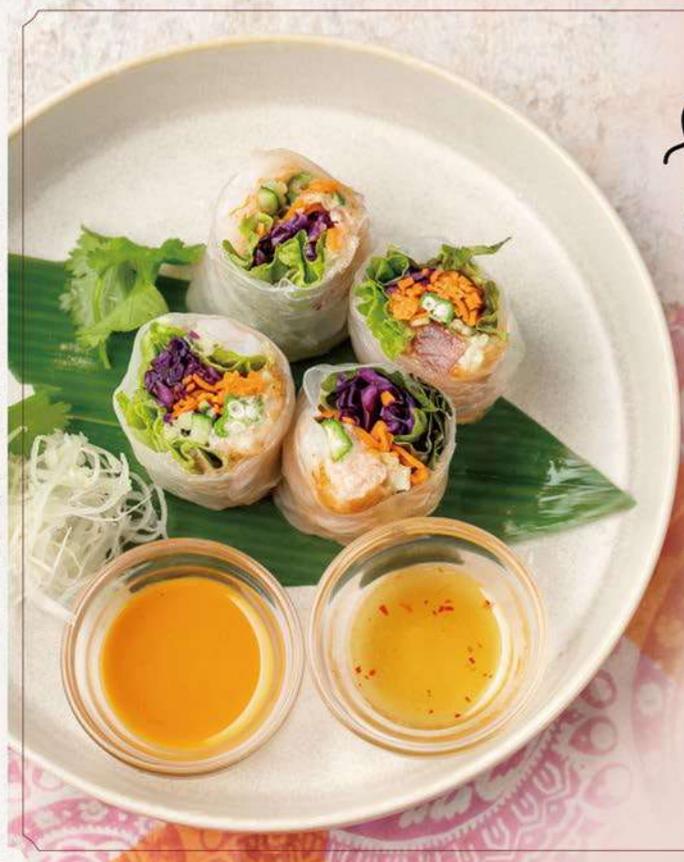
苺とオレンジのリーフサラダ ¥980(税込¥1,078)  
旬のフルーツとラズベリーソースがアクセントのフルーティーで爽やかなサラダ。

Thai style slaw salad

タイ王国のスローサラダ ¥1,280(税込¥1,408)  
11種類の彩り鮮やかな食材を混ぜて楽しむスローサラダ。

Seafood salad

海の楽園シーフードサラダ ¥1,280(税込¥1,408)  
新鮮な様々なお刺身を柚子とバイマックルー(コブミカンの葉)のヴィネガーでお召し上がりください。



# 生春巻き&揚げ春巻き Spring Roll

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Shrimp and minced tuna spring rolls

小海老とネギトロの生春巻き ¥680(税込¥748)  
とろける舌ざわりのネギトロとブリッと食感の小海老をもちもちの特製皮に包みました。

Fried spring roll of Crab

タラバ蟹の揚げ春巻き 1本 ¥420(税込¥462)  
タラバ蟹と魚のすり身をふんわりと揚げ春巻きに。

Crispy frit of Shrimp

天使海老のさくさくクリスピー揚げ 1本 ¥390(税込¥429)  
天使海老を頭から尻尾まで美味しく食べられる揚げ春巻き。カダイフで包み揚げたサクサク食感をお楽しみください。



# Oyster

オイスター

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Grilled oysters

焼き牡蠣 レモン 一杯 ¥520(税込¥572)  
兵庫県産のバージンオイスターを使用。通常の牡蠣よりもえぐみや苦みが少なく、甘みがあるのが特徴。

Steamed oysters with Citron and ponzu sauce

蒸し牡蠣 柚子ポン酢 一杯 ¥580(税込¥638)  
ふっくらと蒸し上げた牡蠣に爽やかな柚子の香り高いポン酢を合わせて。

Grilled oysters with sea urchin butter

焼き牡蠣 雲丹バター 一杯 ¥580(税込¥638)  
バターと雲丹の香りが混ざり合い食欲を刺激する逸品。

Oysters and shrimp and mushrooms in Spanish-Style Garlic Sauce

牡蠣と小海老とキノコのエスニック風アヒージョ ¥1,080(税込¥968)  
クリーミーな牡蠣と小海老をエスニック風アヒージョにアレンジ。バケットとご一緒にどうぞ。

# サテ SATAY

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Assorted satay (chicken, lamb, beef harami, lrito)

サテ盛り合わせ ¥1,280(税込¥1,408)  
[鶏,ラム,牛ハラミ,リリト 各1本ずつ]  
バリを代表する串焼き。唐辛子やクミンシードなどのスパイスを使用し、通常の串焼きよりも辛さが引き立つサテは泡物やビールとの相性抜群!

01. \ KODAWARI /  
本場バリ人のシェフが愛情こめて焼く1本1本の焼き加減が絶妙!

02. \ KODAWARI /  
唐辛子やクミンシード、アジアを代表するスパイスを使用。通常の串焼きより辛さが引き立つ! 泡物、ビールとの相性は◎

03. \ KODAWARI /  
エスニックにアレンジした串焼きは、日本の焼き鳥と食べ応えが違う。



メインの料理

# MAIN Dish

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

食材証明書あり

Taste with two kinds of curry sauce Ghayan

大山鶏のガイヤーン ¥980(税込¥1,078)

～レッドカレーとグリーンカレーのソース～

ココナッツミルクでマリネし、香ばしくローストした大山鶏をレッドカレーとグリーンカレーの2種類のソースでお楽しみください。

Grilled Spanish Iberian pork with Dried chili and coconut sauce

スペイン産イベリコ豚のゲリル ¥1,480(税込¥1,628)

～ドライチリとココナッツソース～

良質な脂を抱えたイベリコ豚を、スパイシーかつクリーミーなココナッツソースで楽しむ一品。

Roasted beef skirt steak white wine and shallot sauce

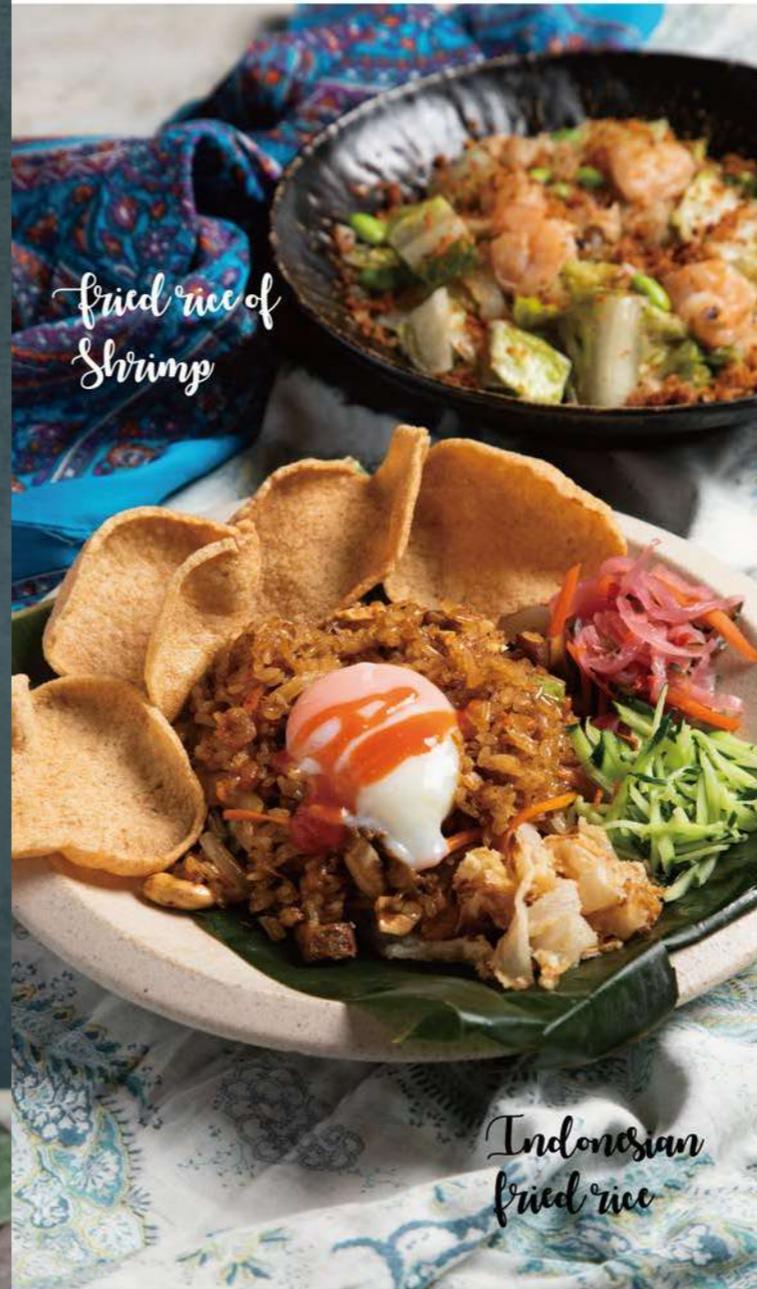
牛ハラミのロースト ～白ワインとエシャロットのソース～ ¥1,680(税込¥1,848)

しっとりと仕上げた柔らかなハラミ本来の旨味を、白ワインとエシャロットのソースで存分に引き出しました。

A6 Japanese Black Beef Steak

A5黒毛和牛のステーキ ¥2,380(税込¥2,618)

A5 ランクの厳選された黒毛和牛は、その上質な肉そのものの味を楽しめるようシンプルな味付けで。



Fried rice of Shrimp

Indonesian fried rice

# Rice & Noodle ご飯・麺

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE TIME WITH SHINJUKU LIME

Rice ご飯

Fried rice of Shrimp

海老チャーハン ¥880(税込¥968)

濃厚な海老味噌を使った香ばしいチャーハン。レタスのシャキシャキと合わせてどうぞ。

※お米は秋田県産米 50%、タイ産米 50%使用しております

Indonesian fried rice

バリの名物料理! ナシゴレン ¥950(税込¥1,045)

バリ名物の海老や野菜など具沢山の甘辛炒飯。ポーチドエッグと混ぜてお召し上がりください。

※お米は秋田県産米 50%、タイ産米 50%使用しております

Beef, Mushrooms and Cheese risotto

ほろほろ牛スジとキノコのチーズリゾット ¥1,080(税込¥1,188)

長時間煮込んだほろほろの牛スジとキノコの食感が楽しめる、生米から炊いた旨味たっぷり特製リゾット。

※お米は秋田県産米を使用しております

Noodle 麺

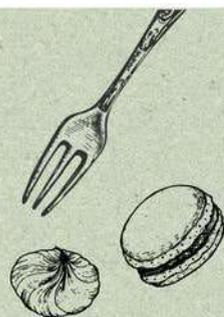
Mixed soba of Sea urchin's cream 雲丹のクリームまぜそば

¥1,280(税込¥1,408)

雲丹を贅沢に使いクリームで仕上げたもちり麺とぶちぶちとびっこの食感が楽しめるLIME特製まぜそば。



Mixed soba of Sea urchin's cream



ALL  
¥680  
(税込¥748)

# Dessert

デザート

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE  
TIME WITH SHINJUKU LIME



Fran Boise macaron sandwiching  
chocolate mousse

フランボワーズのマカロンサンド  
チョコレートムース

ほんのり酸味のきいたフランボワーズと、  
甘いチョコレートのムースが相性抜群の一品。



Roll cake of Cream brulee

クリームブリュレロール

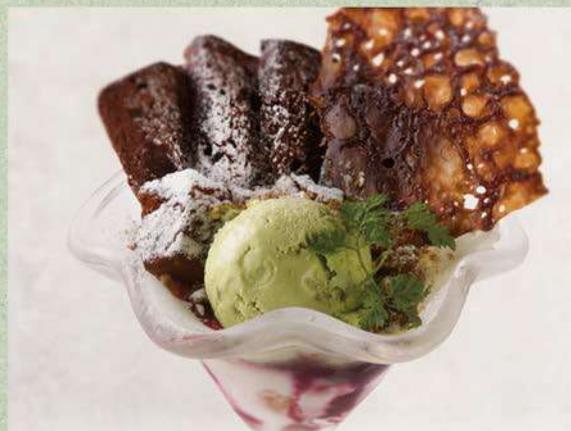
話題のハイブリットスイーツをLIMEでもご用意しました。  
大人の女性にピッタリなオリジナルロールケーキ。



Tiramisu of white sesame

白胡麻のティラミス  
キャラメルナッツ添え

セサミン配合栄養価の高い白胡麻を加えた  
新しいスタイルのティラミスです。



Gateau chocolate and pistachio ice cream chocolate parfait

ガトーショコラとピスタチオアイスの  
チョコレートパフェ

しっとり濃厚なチョコレートケーキとアイスの相性抜群！  
チョコ好きにはたまらないデザートです。



Cheese cake with macaroon

LIME「自家製」チーズケーキ  
フランボワーズのマカロン添え

濃厚で滑らかな舌ざわりの  
ほんのり焦がした自家製チーズケーキ。