

# A la Carte

## Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Carpaccio of Sea Bream with Udo Salad Style  
真鯛のカルパッチョ ウドのサラダ仕立て

¥2,000

Japanese Beef Tail and Taros Terrine with Estragon Mustard  
和牛テール肉と里芋のテリーヌ エストラゴンマスタード添え

2,000



Grilled Foie-Gras, Cream of Leek with Perigueux Sauce  
フォアグラのグリル 西洋ネギのア・ラ・クレーム ペリグーソース

3,800



Foie-Gras Terrine and Sauteed Pear with with Marron Glace  
フォアグラテリーヌ ボルトルージュソース マロングラッセ添え

4,200



Mixed Leaf Salad  
ミックスリーフサラダ

1,900

Smoked Chicken in Ceasar Salad with Parmigiano  
シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ

2,500



Vegetable Stick with Smoked Mayonnaise Dip  
野菜スティック スモークマヨネーズのディップ

2,000



Cheese Platter  
チーズプラッター

◆ Please ask us about details on cheese.  
◆ チーズの内容はスタッフにお尋ね下さい。

3,000



Tokyo Beef Sirloin 300g  
東京ビーフ サーロイン 300g

¥9,400

Japanese Beef Filet 160g  
国産 牛フィレ肉 160g

12,000

American Beef Loin 300g  
US産 牛ロース肉 300g

6,700

American Beef Filet 160g  
US産 牛フィレ肉 160g

7,700

Japanese Beef Blade Steak  
国産 牛ミスジ 150g

8,800

Spanish Iberico Pork Loin 200g  
スペイン産 骨付きイベリコ豚ロース肉 200g

6,000

Grilled French Prenom  
フランス産 プレノワール

3,000

Meat of the Day  
本日のお肉

3,000

Australia Lamb Cutlet  
オーストラリア産 骨付きラムラック

6,000

Meat dishes with 3 kinds of sauces  
(Chimichurri Sauce, Red Wine Sauce, Black Pepper Sauce)

肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。  
(チミチュリソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



## Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Amberjack with Soy Sauce favored Butter Sauce  
カンパチのグリル 醤油風味のブルブランソース

¥3,000



Fish of the Day ★  
本日のお魚

3,000

Grilled Grouper with Boillabaisse Style  
ハタのグリル ブイヤベース風

4,000



Grilled Spiny Lobster with Béarnaise Sauce  
伊勢海老のグリル ベアルネーズソース

5,500



## Sides

サイド

Creamy Mashed Potato  
クリーミーマッシュポテト

1,500



Soup of the Day ★  
本日のスープ

1,500

French Fries Truffle flavor  
トリュフ入りフライドポテト

3,000



Breads  
パン

600



★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください  
Please ask the staff details about soup and salad



※入荷状況により食材の変更があります。  
表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.