

A la Carte

Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Grilled Iberico Pork Tongue and Eggplant with Yuzu and Leek Sauce ¥2,000
イベリコ豚タンの丸茄子のグリル 柚子とネギのソース



Bourbon Chicken and Mushroom Fricassee 2,000
バーボンチキンとキノコのフリカッセ



Grilled Lobster, Scallop and Shrimp Remy Martin flavored Cocktail Sauce 5,500
オマール海老、帆立貝、シュリンプのグリル レミーマルタン香るカクテルソース



Mixed Leaf Salad 1,900
ミックスリーフサラダ

Smoked Chicken in Caesar Salad with Parmigiano 2,500
シーザーサラダ スモークチキン パルメジャーノ



Vegetable Stick with Smoked Mayonnaise Dip 2,000
野菜スティック スモークマヨネーズのディップ



Cheese Platter 3,000
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。



Tokyo Beef Sirloin 300g ¥9,400
東京ビーフ サーロイン 300g

Japanese Beef Filet 160g 12,000
国産 牛フィレ肉 160g

American Beef Loin 300g 6,700
US産 牛ロース肉 300g

Australia Beef Filet 160g 7,700
オーストラリア産 アンガス牛フィレ肉 160g

Wild boar Meat 300g 8,000
大分県産 宇佐ジビエ 猪ロース骨付き 約 300g

Spanish Iberico Pork Loin 200g 6,000
スペイン産 骨付きイベリコ豚ロース肉 200g

Grilled US Game Hen Cajun Style 3,000
US産ゲームヘンのグリル ケイジャン風

Meat of the Day 3,000
本日のお肉

Australia Lamb Cutlet 6,000
オーストラリア産 骨付きラムラック

Meat dishes with 3 kinds of sauces
(Chalipin 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。
(シャリアピンソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



Meat from The Grill

ミート

Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Salmon with Sholon Sauce ¥3,000
サーモンのグリル ショロンソース



Fish of the Day ★ 3,000
本日のお魚

Grilled Lobster and Seafood Cioppino Style 5,500
グリルロブスターと魚介のチョッピーノ風



Grilled Abalone and Wild Rice Risotto with Butter Sauce 6,000
エゾ鮑のグリル ワイルドライスのリゾット添え 肝風味のブルブランソース



Sides

サイド

Roasted Shiitake Mushroom Truffle flavor 2,000
ジャンボしいたけのロースト トリュフ風味

Creamy Mashed Potato 1,500
クリーミーマッシュポテト



French Fries Truffle flavor 3,000
トリュフ入りフライドポテト



Soup of the Day ★ 1,500
本日のスープ

★…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.