

# A la Carte

## Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Tartar of Marlin and Octopus Wasabi Flavor Cream Sauce  
カジキとマダコのタルタル 山葵風味のクリームソース 2,000



Beef Tongue and Taros Terrine with Estragon Mustard  
牛タンと里芋の焼きテリーヌ エストラゴンマスタード添え 2,000



Grilled Lobster and Scallops Salad Style with Truffle Vinaigrette  
オマール海老とホタテ貝柱のサラダ仕立て トリュフのヴィネグレット 5,500



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 パルメジャーノ 2,500



Vegetable Stick with Refort Mayonnaise Dip  
野菜スティック レフォールマヨネーズのディップ 2,000



Cheese Platter  
チーズプラッター 3,000



◆ 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。

## Meat from The Grill

ミート

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

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

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

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 Duck Breast  
合鴨胸肉のグリル 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  
(Chaliapin 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)



## Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Sea Bream Mussels and Shrimp Bouilla Baisse Sauce  
イトヨリのグリル ムールとシュリンプのブイヤベースソース ¥3,000



Fish of the Day ★  
本日のお魚 3,000

Grilled Lobster Thermidor  
グリルロブスターのテルミドール 5,500



Grilled Abalone Liver Risotto Oyster Butter Sauce  
エンペラのグリル 肝のリゾット オイスターブールブランソース 6,000



## Sides

サイド

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

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



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



Soup of the Day ★  
本日のスープ 1,500

★…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.