

A la Carte

Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Tartar of Marlin and Strawberry Balsamic Flavor
カジキと莓のタルタル バルサミコ風味

¥2,000



Pressed Oxtail and Hachis parmentier with Green Mustard Sauce
オックステールとアッシ・パルマンティエのプレッセ グリーンマスタードソース

2,000



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

2,000

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

2,800



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

2,100



Cheese Platter
チーズプラッター

3,200



◆ 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

¥10,000

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

12,500

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

7,000

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

8,000

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

8,500

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

6,500

Grilled Iberico Pork Tongue
イベリコ豚タンのグリル

3,500

Meat of the Day
本日のお肉

3,500

New Zealand's Lamb with Bone
ニュージーランド産骨付き仔羊

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 Spanish Mackerel UJI Matcha Beurre blanc Sauce
サワラのグリル 宇治抹茶ブルブランソース

¥3,000



Fish of the Day ★
本日のお魚

3,500

Poche of Lobster and Clam Pecheur Sauce
ロブスターと蛤のポッシェ 魚介のソース

5,500



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

2,100

Creamy Mashed Potato
クリーミーマッシュポテト

1,600



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

3,500



Soup of the Day ★
本日のスープ

1,600

★…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.