

A la Carte

Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Abalone and Pen Shell Salad Style Sauce Tapenade
エゾ鮑とタイラ貝のサラダ仕立て タブナードソース

¥4,300

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。

3,200

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

2,800

Salmon and Autumn Vegetables Terrine Sauce Mushroom Cream
サーモンと秋野菜のテリーヌ キノコクリームソース

2,000

Albacore Tuna Carpaccio Sauce Ravigote

ピンチョウマグロのカルパッチョ 大根と柚子のラヴィゴットソース

2,000

Pettitoes Croquette Sauce Balsamic with Walnut Salad

豚足のクロケット バレサミソース クルミサラダ添え

2,000

Mixed Leaf Salad

ミックスリーフサラダ

2,000

Meat from The Grill

ミート

Kumamoto Japanese Beef "Waoh" Filet 160g
くまもと黒毛和牛『和玉』フィレ肉 160g

¥15,000

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

12,000

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

10,000

American Angus T-Bone 500g
US産 アンガスTボーン 500g

8,800

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

8,000

Australian Beef Loin 300g
オーストラリア産 牛ロース肉 300g

7,000

Australian Lamb with Born 200g
オーストラリア産 骨付き仔羊 200g

6,000

Kumamoto Amakusa Bainiku pork 300g
熊本県産 天草梅肉* 300g

4,500

Chicken Thigh Meat with Born Confit 150g
骨付き鶏もも肉のコンフィ 150g

2,500

Meat dishes with 3 kinds of sauces

(Sauce Green Onions and Black pepper ,Sauce Red Wine , Sauce Chimichuri)

肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。
(九条ネギと生黒粒胡椒ソース、赤ワインソース、チミチュリソース)



Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Lobster Crab and Scallops Mousse
ロブスターのグリル スワイ蟹とホタテのムース

¥5,300



Grilled Skipjack Tuna Sauce Beurre Noisette
カツオのグリル ブールノワゼットソース

3,500



Marbled rockfish Frit Sauce Gribiche
カサゴのフリット グリビッシュソース

3,000



Grilled Scallop and Shrimp Sauce Escargot Butter
ひも付きホタテ貝と有頭海老のグリル エスカルゴバターソース

2,500



Sides

サイド

Grilled Vegetables of 3Kinds
グリル野菜 3種盛り

¥1,800

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

Crispy French fries
クリスピーフライドポテト

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 allergy.



※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.