A la Carte

Appetizers, Salad,Cheese
前菜・サラダ・チーズ

Abalone and Pen Shell Salad Style with Tapenade Sauce ¥4,300
エゾアワビとタイラ貝のサラダ仕立て タプナードソース

Cheese Platter 3,200
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。

Ceasar Salad with Smoked Chicken and Parmigiano 2,800
シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ

Yellowtail Carpaccio Pickles with Kumquat Sauce 2,000
ブリのカルパッチョ 紅心大根のピクルスと金柑のアクセント

Pettitoes Croquette withe Balsamic Sauce and Raw Ham 2,000
豚足のクロケット バルサミコソース 生ハム添え

Mixed Leaf Salad 2,000
ミックスリーフサラダ

Meat from The Grill
ミート

Kumamoto Japanese Beef "Waoh" Filet 160g ¥15,000
くまもと黒毛和牛『和王』フィレ肉 160g

Japanese Beef Filet "SHIAWASEKIZUNA" 160g 12,000
幸せ絆牛 国産牛フィレ肉 160g

Tokyo Beef Sirloin 300g 10,000
東京ビーフ サーロイン 300g

American Angus T-Bone 500g 8,800
US 産 アンガス T ボーン 500g

Australian Beef Loin 300g 7,000
オーストラリア産 牛ロース肉 300g

New Zealand Spring Lamb 200g 6,000
ニュージーランド産スプリングラム 200g

Niigata Yukihikari pork 200g 4,000
新潟県産 雪温貯蔵 雪ひかりポーク 200g

Chicken Thign Meat with Born Confit 150g 2,500
骨付き鶏モモ肉のコンフィ 150g

Meat dishes with 3 kinds of sauces
(Green Onions and Black pepper Sauce,Red Wine Sauce, Chimichuri Sauce)
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 ¥5,800
ロブスターのグリル 毛蟹とホタテのムース

Grilled Spanish Mackerel
with Jabara Citrus and Beurre Blanc Sauce 3,500
鰆のグリル じゃばらのブールブランソース

Smoked Grill Octopus with Genovese Sauce 3,000
真蛸のスモークグリル 春菊のジェノベーゼ

Grilled Scallop and Shrimp with Escargot Butter Sauce 2,500
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

Sides
サイド

Grilled Vegetables of 3Kinds ¥1,800
グリル野菜 3 種盛り

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

Soup of the Day ★ 1,500
本日のスープ

Crispy French fries 1,500
クリスピーフライドポテト

★…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.

卵 Eggs / 乳 Milk / 小麦 Wheat / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / えび Shrimp / かに Crab / くるみ Walnut

※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.