

# A la Carte

## Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Abalone and Pen Shell Salad Style with Tapenade Sauce  
エゾアワビとタイラ貝のサラダ仕立て タパナードソース ¥4,500

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。 3,500

Caesar Salad with Ham and Parmigiano  
シーザーサラダ ジャンボンブラン パルミジャーノ 3,000

Octopus Tartare and Grilled Cutlass Fish  
真蛸のタルタルと太刀魚の炙り 2,400

Pate de Campagne and Marinated OKAHJIKI with Violet Mustard  
パテドカンパーニュとおかひじきのマリネ ヴァイオレットマスタード添え 2,400

Mixed Leaf Salad  
ミックスリーフサラダ 2,300

## 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

## Meat from The Grill

ミート

Ibaraki Hitachi Beef Filet 160g  
茨城県産 常陸牛フィレ肉 160g ¥15,000

Japanese Beef Filet "SHIAWASEKIZUNA" 160g  
幸せ絆牛 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 9,500

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

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

Chiba Dry Aging Pork 300g  
千葉県産 骨付きドライエイジングポーク 300g 6,000

Chicken Thigh Meat with Born Confit 150g  
骨付き鶏もも肉のコンフィ 150g 3,000

Meat dishes with 3 kinds of sauces  
(Green Onions and Black pepper Sauce, Red Wine Sauce, Salsa 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、サルサソース)

## Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Lobster and Scallops with Americaine Sauce  
ロブスターと帆立貝のグリル アメリケーヌソース ¥5,800

Grilled Seabass with Lemon Butter Sauce  
スズキのグリル レモンバターソース 3,500

Grilled Scallop and Shrimp with Escargot Butter Sauce  
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

## Dessert

デザート

Cassata Siciliana  
カッサータ・シチリアーナ ¥2,500

Peach and White Chocolate  
ペーシュショコラブラン 2,500

Melon Sherbet Soup Style  
メロンソルベ スープ仕立て 2,500

Dessert of the Day ★  
本日のデザート 2,500

★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.