

A la Carte

Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Pate de Campagne with Mustard
パテドカンパーニュ マスタード添え

¥3,800



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。

3,700



Caesar Salad with Chicken and Parmigiano

シーザーサラダ チキン パルミジャーノ

3,200



Yellowtail and Turnip Cocktail

ブリとカブのカクテル

3,200



Mixed Leaf Salad

ミックスリーフサラダ

2,500

Colorful Tomato and Mozzarella Cheese

カラフルトマトとモッツアレラチーズ

2,000



Sides

サイド

Assorted Three Kinds of Grilled Vegetables

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



French fries

フライドポテト

1,500

Soup of the Day ★

本日のスープ

1,500

Meat from The Grill

ミート

Tasmania Tomahawk 1kg

タスマニア産トマホーク 1kg (1 日 1 本限定)

¥23,000

Japanese Black Wagyu Filet 160g

黒毛和牛フィレ肉 160g

15,000

Japanese Beef Filet "SHIAWASEKIZUNA" 160g

幸せ絆牛 国産牛フィレ肉 160g

13,000

Tokyo Beef Sirloin 300g

東京ビーフ サーロイン 300g

13,000

Japanese Rib Eye Roll 500g

国産リブロース 500g

10,000

Australian Beef Loin 300g

オーストラリア産 牛ロース肉 300g

8,000

Australian Lamb Chops

オーストラリア産 骨付き仔羊 200g

6,000

Japanese Pork Shoulder Loin 200g

国産豚肩ロース 200g

4,500

Born-in Chicken thigh Confit

骨付き鶏モモ肉のコンフィ

3,500

Meat dishes with 3 kinds of sauces

(Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Tasmanian Mustard)

肉料理は 3 種類のソースでお楽しみ下さい。

(赤ワインソース、サルサソース、タスマニアマスタード)



Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Lobster and Scallops with Americaine Sauce

ロブスターと紐付きホタテ貝のグリル アメリケーヌソース

¥5,800



Grilled Octopus and Lobster with Escargot Butter Sauce

真蛸とオマール海老のグリル エスカルゴバターソース

5,500



Grilled Cod with Butter and Soy Sauce

タラのグリル ムニエルバター醤油ソース

3,800



Dessert

デザート

Chocolat Dome style

ドーム・オ・ショコラ

¥2,800



Savarin with Seasonal Fruit

サヴァラン 季節のフルーツ添え

2,600



Dessert of the Day ★

本日のデザート

2,600

Creme Brulee

シェフの気まぐれクレームブリュレ

2,300



★…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.