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
Smoked Salmon with Tapenade Sauce スモークサーモン タプナードソース	3,500
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
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ァレラチーズ	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
Tokyo Beef Sirloin 300g 東京ビーフ サーロイン 300g	15,000
Japanese Beef Filet “SHIAWASEKIZUNA” 160g 幸せ絆牛 国産牛フィレ肉 160g	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 富山県産おわらクリーンポーク肩ロース 200g	4,800
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 Rockfish with Kelp pickled Ginger and Butter Sauce 富山県産メバルのグリル 昆布ガリのブールブランソース	4,200

Dessert
デザート

Matcha Terrine 抹茶のテリーヌ	¥2,500
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

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

※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.