







# A la Carte


## Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

|   |  |
|---|--|
| Pate de Campagne with Mustard<br>パテカンパーニュ マスタード添え               | ¥3,800<br>  |
| Cheese Platter<br>チーズプラッター                                      | 3,700<br><br>◆ Please ask us about details on cheese.<br>◆ チーズの内容はスタッフにお尋ね下さい。  |
| Smoked Salmon with Tapenade Sauce<br>スモークサーモン タパナードソース          | 3,500  |
| Caesar Salad with Chicken and Parmigiano<br>シーザーサラダ チキン パルミジャーノ | 3,200<br><br><br> |
| Mixed Leaf Salad<br>ミックスリーフサラダ                                  | 2,500  |
| Colorful Tomato and Mozzarella Cheese<br>カラフルトマトとモッツアレラチーズ      | 2,000<br>   |

## Sides

サイド

|   |  |
|---|--|
| Assorted Three Kinds of Grilled Vegetables<br>グリル野菜 3 種盛り | ¥1,800   |
| Creamy Mashed Potato<br>クリーミーマッシュポテト                      | 1,500<br> |
| French fries<br>フライドポテト                                   | 1,500  |
| Soup of the Day ★<br>本日のスープ                               | 1,500  |

## Meat from The Grill

ミート







|  |         |
|--|---------|
| Tasmania Tomahawk 1kg<br>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<br>黒毛和牛フィレ肉 160g               | 15,000  |
| Tokyo Beef Sirloin 300g<br>東京ビーフ サーロイン 300g                    | 15,000  |
| Domestic Beef Filet "SHIAWASEKIZUNA" 160g<br>幸せ絆牛 国産牛フィレ肉 160g | 13,000  |
| Domestic Rib Eye 500g<br>国産リブロース 500g                          | 10,000  |
| Australian Beef Loin 300g<br>オーストラリア産 牛ロース肉 300g               | 8,000   |
| Australian Lamb Chops<br>オーストラリア産 骨付き仔羊 200g                   | 6,000   |
| Japanese Pork Shoulder Loin 200g<br>青森県産ガーリックポーク肩ロース 200g      | 4,800   |
| Chicken Thigh Confit<br>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<br>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<br><br><br> |
| Grilled Octopus and Lobster with Escargot Butter Sauce<br>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<br><br>   |
| Grilled Sea Bass with Garlic and Olive Sauce<br>スズキのグリル アーリオオーリオソース                 | 4,200<br>  |

## Dessert

デザート

|   |  |
|---|--|
| Dessert of the Day ★<br>本日のデザート                     | ¥2,800   |
| Savarin with Seasonal Fruit<br>サヴァラン 季節のフルーツ添え      | 2,600<br><br><br>       |
| Cassata with Tropical Fruits<br>カッサータ トロピカルフルーツを添えて | 2,300<br><br><br> |
| Creme Brulee<br>シェフの気まぐれクレームブリュレ                    | 2,300<br><br><br> |

★…アレルギーにつきましてはお聞きください  
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.