

A la Carte

Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Marinated Norwegian Salmon , Pumpkin Gnocchi ,
Gorgonzola Sauce ¥1,800
ノルウェーサーモンのマリネ かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラのソース

Ris de Veau Panees in Calvados Flavor 2,000
リードヴォーのパネ カルヴァドスの香り

Turban Shell and Whelk , Escargot Butter 2,500
サザエとツブ貝のエスカルゴバター

Foie-Gras and Eggplant Poee , Ginger Fond de Veau Sauce 3,800
フォアグラと丸茄子のポワレ 生姜とフォンドヴォーのソース

Foie-Gras Terrine , Sauteed Pione with Porto Rouge Sauce 3,800
フォアグラテリーヌ ポルトルーージュソース ピオーネのソテー添え

Mix Leaf Salad 1,900
ミックスリーフサラダ

Cesar Salad , Smoked Chicken , Parmigiano 2,500
シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ

Vegetable Stick , Sea urchin Dip 2,000
野菜ステック 雲丹のディップ

Cheese Platter 3,000
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。

Meat from The Grill

ミート

Japanese Beef Sirloin 300g ¥9,400
国産牛 サーロイン 300g

Japanese Beef Filet 160g 12,000
国産牛 ファイル肉 160g

American Beef Loin 300g 6,700
US産 牛ロース肉 300g

American Beef Filet 160g 7,700
US産 牛ファイル肉 160g

Japanese Beef Blade Steak 8,800
国産 ミスジ

Spanish Iberico Pork Loin 200g 6,000
スペイン産 骨付きイベリコ豚ロース肉 200g

Grilled French Guinea Fowl 2,700
フランス産 ホロホロ鶏のグリル

Meat of the Day 3,000
本日のお肉

Australian Lamb Cutlet 270g 6,000
オーストラリア産 骨付きラムラック 270g

Seafoods from The Grill

シーフード

Sea Bream Fritter , Saffron Risotto , Crab Beurre-Blanc Sauce ¥3,000
マトウタイのフリット サフランリゾットと共に 蟹のブルブランソース

Fish of the Day 3,000
本日のお魚

Grilled Shrimp and Scallops , Bearnaise Sauce 4,500
手長海老と帆立貝柱のグリル ベアルネーズソース

Deep Fried Tilefish , Orange Beurre-Blanc Sauce 5,500
甘鯛の松笠揚げ みかんのブルブランソース

Sides

サイド

Vegetables Gratin 2,000
ゴロゴロ野菜のグラタン

Soup of the Day 1,500
本日のスープ

Mixed Spicy Fried Potates 1,800
ミックス スパイシーフライドポテト

Breads 600
パン

※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.