

A la Carte

Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Marinated Atlantic Salmon , Balsamic Sauce オーロラサーモンのマリネ バルサミコソース	¥1,800
Low Temperature Heating Calf Filet in Calvados Flavor , A la Saint Germain 仔牛フィレの低温調理 カルヴァドスの香り ア・ラ・サンジェルマン	2,000
Deep Fried Tilefish , Orange Beurre-Blanc Sauce 甘鯛の松笠揚げ みかんのブルブランソース	2,500
Foie-Gras and Radish フォアグラ大根	3,800
Foie-Gras Terrine , Sautéed Pear with Porto Rouge Sauce フォアグラテリーヌ ポルトルージュソース 洋ナシのソテー添え	4,200
Mix Leaf Salad ミックスリーフサラダ	1,900
Ceasar Salad , Smoked Chicken , Parmigiano シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ	2,500
Vegetable Stick , Sea urchin Dip 野菜ステック 雲丹のディップ	2,000
Cheese Platter チーズプラッター	3,000

◆ 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 国産牛 サーロイン 300g	¥9,400
Japanese Beef Filet 160g 国産牛 フィレ肉 160g	12,000
American Beef Loin 300g US産 牛ロース肉 300g	6,700
American Beef Filet 160g US産 牛フィレ肉 160g	7,700
Japanese Beef Blade Steak 国産牛 ミスジ 150g	8,800
Spanish Iberico Pork Loin 200g スペイン産 骨付きイベリコ豚ロース肉 200g	6,000
Grilled French Guinea Fowl フランス産ホロホロ鶏のグリル	2,700
Meat of the Day 本日のお肉	3,000
Australian Lamb Cutlet 270g オーストラリア産 骨付きラムラック 270g	6,000

Seafoods from The Grill

シーフード

Grilled Spanish Mackerel , Balsamic Sauce 鯖のグリル バルサミコソース	¥3,000
Fish of the Day 本日のお魚	3,000
Grilled Lobster , Nantua Sauce オマール海老のグリル ナンチュアソース	4,500
Grilled Ise Lobster , Choron Sauce 伊勢エビのグリル ショロンソース	5,500

Sides サイド

Vegetables Gratin ゴロゴロ野菜のグラタン	2,000
Soup of the Day 本日のスープ	1,500
Mixed Spicy Fried Potatoes ミックス スパイシーフライドポテト	1,800
Breads パン	600

※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.