

# A la Carte

## Appetizers, Cheese, Soup

前菜・チーズ・スープ

Caviar 4g, Brioche キャビア 4g, ブリオッシュ	¥1,400
Smoked Scallop Carpaccio 北海道産 帆立貝の瞬間スモークカルパッチョ	1,800
Marinated Tasmania Salmon, Nicois Salad Style タスマニアサーモンマリネのミキユイ ニース風サラダスタイル	2,400
Foie-Gras Terrine, Apple & Ginger Chutney フォアグラのテリーヌ 林檎と生姜のチャツネ	2,800
Calf Sweetbread, Chicken Fricassee, Sauce Supreme 仔牛のリー・ド・ヴォー 錦鶏のフリカッセ シュブレームソース	2,200
Brasing Beef cheek, Pie of foie gras, Truffle Sauce 牛頬肉の赤ワイン煮 フォアグラのパイ包み トリュフソース	2,500
Poached Lobster, Terrine Ratatouille Vegetable オマールのポーチ ラタトゥイユベジタブルのテリーヌ	2,300
Caesar Salad, Garlic Croutons, Parmesan Cheese シーザーサラダ ガーリッククルトン パルミジャーノ	2,000
Mushroom & Chicory Walnut Salad 岩手県八幡平産マッシュルームとチコリーの胡桃サラダ	1,500
Ricotta Cheese "Caprese" リコッタチーズ "カプレーゼ"	1,900
Cheese Board (4 Kinds) 4種チーズプラッター	2,400
Soup of the Day 本日のスープ	1,200
Onion Gratin Soup, Poached Egg, Garlic Chips オニオングラタンスープ ポーチドエッグ ガーリックチップ	1,600
Bread パン	600

◆ 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。

## From The Grill Meat, Rotisserie

ミート・ロティサリー

Australia Black Angus Tomahawk 1kg オーストラリア産ブラックアンガス トマホーク 1kg	¥18,000
US Black Angus T-Bone 500g 100%純血 US ブラックアンガスビーフ T-ボーン 500g	8,600
Japanese Beef T-Bone 500g 国産ビーフ T-ボーン 500g	13,000
Australia Beef Tenderloin 160g オーストラリア産ビーフ テンダーロイン 160g	5,600
Japanese Beef Tenderloin 130g A4 黒毛和牛 テンダーロイン 130g	9,600
New Zealand Beef Ribeye 300g ニュージーランド産ビーフ リブアイ 300g	5,400
Hokkaido Tokachi Herb Beef Sirloin 300g 北海道十勝ハーブ牛 サーロイン 300g	7,600
Kobe Beef Sirloin 180g 神戸ビーフ A4 サーロイン 180g	19,200
Japanese Beef L-Bone 400g 国産ビーフ L-ボーン 400g	10,000
Please choose two kinds of sauce ソースを2種類お選び下さい。	
Red Wine / 赤ワイン Salted Fresh Black Pepper / 塩漬け生黒胡椒, 九条葱 Raifort Dip Mustard / レフォール ディップ マスタード Truffle / トリュフ Chimichuri / チミチュリ	
Rotisserie Chicken Thigh, Chimichurri mustard ロティサリーより 千葉県産錦鶏もも肉 チミチュリマスタード	2,200
"MATSUZAKA" Pork 200g 松阪ポーク 200g	3,100
Australia Lamb Cutlet 270g オーストラリア産仔羊背肉 270g	4,800

## From The Grill Sea Food

シーフード

Grilled Seasonal Fish "Chefs IMPRESSION" 小笠原諸島から旬魚のグリル "シェフズ インプレッション"	¥2,900
Grilled Scallop, Sea-Urchin Butter Flavor 雲丹バター香る帆立貝のグリル	3,400
Canadian Lobster, 2 kinds Sauce カナダ産オマール海老 2種のソース	6,800
Pan-fry Monkfish Rolled Bacon Spicy Flavor ベーコンを纏わせた鮫鱈のパンフライ スパイシーなフレーバー	3,500
Seafood Platter シーフードプラッター	5,800

◆ Please ask us about details on seafood.  
魚介類の内容はスタッフにお尋ね下さい。

## Sides

サイド

Sauteed Spinach, Brown Butter, Garlic Chips 法蓮草のソテー 焦しバター ガーリックチップ	
Grilled Asparagus, Lemon グリーンアスパラガスのグリル レモン	
Mashed Potatoes マッシュポテト	Each/各種 ¥1,200
Crispy Fried Potatoes クリスピーフライドポテト	
Grilled Vegetables, Herb-Flavor 旬野菜の香草焼き	