

# A la Carte

## Appetizers, Salad, Cheese

前菜・サラダ・チーズ

Abalone and Pen Shell Salad Style with Tapenade Sauce エゾアワビとタイラ貝のサラダ仕立て タパナードソース	¥4,800	
Cheese Platter チーズプラッター	3,700	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。
Chicken Liver Mousse Port Wine flavor 鶏レバーのムース ポルトルージュの香り	3,600	
Caesar Salad with Ham and Parmigiano シーザーサラダ ジャンボンブラン パルミジャーノ	3,200	
Pork and Parsley Terrine, Vegetables Pickles with Mustard 豚肉とパセリのテリーヌ 夏野菜のピクルス マスタード添え	2,400	
Mixed Leaf Salad ミックスリーフサラダ	2,300	
Colorful Tomato and Mozzarella Cheese カラフルトマトとモッツアレラチーズ	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

“HITACHI” Beef Filet 160g 茨城県産 常陸牛フィレ肉 160g	¥15,000	
Japanese Beef Filet “SHIAWASEKIZUNA” 160g 幸せ絆牛 国産牛フィレ肉 160g	13,000	
Tokyo Beef Sirloin 300g 東京ビーフ サーロイン 300g	12,000	
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	7,000	
Australian Lamb Chops オーストラリア産 ラムチョップ 200g	6,000	
Dry Aging Pork 300g 千葉県産 骨付きドライエイジングポーク 300g	5,500	
Chicken Thigh Meat with Born Confit 150g 骨付き鶏モモ肉のコンフィ 150g	3,000	

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 Honey and Raspberry Vinegar Sauce カサゴのグリル 焦がし蜂蜜のフランポワーズビネガーソース	4,200	

## Dessert

デザート

Amarena Chocolate アマレナショコラ	¥2,800	
Strawberry and Yogurt Mousse 苺とヨーグルトのムース	2,500	
Dessert of the Day ★ 本日のデザート	2,500	
Cream 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.



※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.