

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

Pate de Campagne
四万十ボークのパテ・ド・カンパーニュ

3,800

Cheese Platter
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。

3,700

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

Mixed Leaf Salad
ミックスリーフサラダ

2,500

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

Tasmania Tomahawk 1.2kg
タスマニア産トマホーク 1.2kg (1日1本限定)

¥23,000

Japanese Black Wagyu Filet 160g
黒毛和牛フィレ肉 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

13,000

US Angus Beef 500g
US産アンガスビーフ Lボーン 500g

11,000

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 骨付き仔羊 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

Born-in chicken thigh confit
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
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 Spanish Mackerel with Garlic Vinegar Miso Sauce
本サワラのグリル 葉にんにくのブルブランソース

4,500



Dessert

デザート

"SETOKA" Mandarin Orange and Yogurt Mousse
せとかとヨーグルトのムース

¥2,800



Savarin with Seasonal Fruit
サヴァラン 季節のフルーツ添え

2,600



Dessert of the Day ★

2,500

本日のデザート

Creme 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.