

## SEAFOODS

Fresh Oyster of the Day (1P)

S-size Oyster ¥500/ M-size Oyster ¥550/ L-size Oyster ¥600

本日のフレッシュオイスター

Assorted Fresh Oysters

8 P ¥3,900/ 12p ¥5,800

フレッシュオイスター盛り合わせ

Shrimp Cocktail with Cocktail Source (1P)

¥650

天然シュリンプカクテルソース

## APPETIZERS

Homemade Lamb Shank Ham

¥1,500

自家製ラムシャンクハム

“Himuro-pork” Raw Ham

S ¥2,800/ / L ¥4,200

低温熟成させた群馬氷室豚の切りたて生ハム

“Basque-pork” Salami

S ¥1,700/ / L ¥2,600

フランスバスク豚の切りたてサラミ

2 kind of Ham and Salami

¥2,400

2種類のハムとサラミ盛り合わせ

Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in “DAIGINJYO”

¥1,600

タスマニアサーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬けこんだイクラ

Foie-gras Crab Cake Coriander Mustard (1P)

¥1,400

フォアグラクラブケーキ パクチーマスタードタルタル

## SOUPS

Torebisu, Beats, Beef Soup

¥1,200

トレビス、ビーツ、ビーフスープ

Oyster Chowder Soup

¥1,400

オイスターチャウダースープ バイマツクル風味

## SALADS

“RUSTEAKS” Tossed Salad

¥1,400

“ラスティクス” トスサラダ

<Toppings: Avocado ¥400 Sweet Tomato ¥500 Green Asparagus ¥500 Bacon ¥500 Blue cheese ¥400 Shrimp ¥600>

<トッピング: アボカド ¥400 フルーツトマト ¥500 グリーンアスパラガス ¥500 ベーコン ¥500 ブルーチーズ ¥400 シュリンプ ¥600>

Soft Lettuce and Bacon Salad with Cheese

¥1,500

サラダ菜とベーコンのサラダ 削りたてチーズ添え

## STEAKS

“Silver Fern” Grass-fed Beef Tenderloin “RUSTEAKS Style” <New Zealand>

250g ¥3,900/ 500g ¥7,600

“シルバーファーン” 牧草牛テンドーロイン “ラスティクススタイル” <ニュージーランド>

“Aurora Angus Beef” Rib-Eye, Prime Grade <U.S.> Minimum size 300g ~

100g ¥1,700

“オーロラアングスビーフ” リブアイ プライムグレード <アメリカ> 300g ~ のご注文となります

“Aurora Angus Beef” Bone in Sirloin, Prime Grade <U.S.>

¥8,800

“オーロラアングスビーフ” 骨付きサーロイン プライムグレード <アメリカ>

“Aurora Angus Beef” Porterhouse, Prime Grade <U.S.>

¥13,800

“オーロラアングスビーフ” ポーターハウス プライムグレード <アメリカ>

## LAMBS

“WAKANUI” Rack of Spring Lamb <New Zealand>

Half Size ¥2,600/ Full Size ¥4,900

“ワカヌイ” スプリングラムラック <ニュージーランド>

Sovereign” Smoked Lamb <Australia>

¥2,900

“ソブリン” スモークラム ノワゼット <オーストラリア>

## SIDES

Original Deep Fried Potato

¥800

オリジナルポテトフライ

Fresh Coriander and Rukora Salad

¥900

パクチーとルコラサラダ

Sauted Spinach Garlic Butter of Fish Sauce Butter

¥900

ほうれん草ソテー ガーリックバター又はナンプラーバター

Sauted Japanese Mushrooms

¥900

木の子ソテー

Green Asparagus Grilled or Boiled

¥1,100

グリーンアスパラガス ボイル又はグリル

Roasted Artichoke

¥1,100

セミドライズッキーニソテーと茄子のハリッサ煮込み

Gratine of Macaroni and Blue Cheese

¥1,100

ブルーチーズマカロニグラタン

## COURSE

Assorted Appetizers, Soup, 2 kind of Lamb, Steaks of the Day, Original Deep Fried Poteto, Dessert, Coffee

¥10,000

前菜 2 種盛り合わせ, スープ, 2 種類のラム, 本日のステーキ, オリジナルポテトフライ, デザート, コーヒー