

COURSE MENU	
SEAFOODS	
Fresh Oyster and Jumbo Shrimp Cock tail	
フレッシュオイスターとシュリンプカクテル	
SOUP	
Oyster Chowder Soup	
オイスターチャウダースープ バイマックル風味	
LAMB	
“WAKANUI” Rack of Spring Lamb <New Zealand>	
“ワカヌイ” スプリングラムラック <ニュージーランド>	
STEAKS	
“Creekstone Farms Premium Beef” Tenderloin, Prime Grade <U.S.>	
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” テンダーロイン プライムグレード <アメリカ>	
SIDE	
Original Deep Fried Potato	
オリジナルポテトフライ	
DESSERT	
Dessert of the Day	
本日のデザート	
	¥10,000

SEAFOODS	
Fresh Oyster and French Caviar	
フレッシュオイスターとフレンチキャビア	
SOUP	
Rich Homard Stock Soup	
オマール海老の濃厚スープ	
LAMB	
“WAKANUI” Rack of Spring Lamb Chop <New Zealand>	
“ワカヌイ” スプリングラム チョップ <ニュージーランド>	
STEAKS（下記よりお選び下さい。）	
“Creekstone Farms Premium Beef” Bone in Sirloin, Prime Grade <U.S.>	
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” 骨付きサーロイン プライムグレード <アメリカ>	
“Creekstone Farms Premium Beef” Porterhouse, Prime Grade <U.S.>	
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” ポーターハウス プライムグレード<アメリカ> お1人様 +¥1,500	
SIDE	
Gratin of Macaroni and Wash Cheese	
ウォッシュチーズのマカロニグラタン	
DESSERT	
Dessert of the Day	
本日のデザート	
	¥12,000

SEAFOODS	
Fresh Oyster of the Day (1P)	S-size ¥450/ M-size ¥500/ L-size ¥550
本日のフレッシュオイスター (1ピース)	
Assorted Fresh Oysters	8P ¥3,900/ 12p ¥5,800
フレッシュオイスター盛り合わせ	
Jumbo Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce (1P)	1p ¥700
ジャンボシュリンプ カクテルソース (1ピース)	
French Caviar with Blinis 18g	¥6,000
フレンチキャビア プリニ添え 18g	

APPETIZERS	
“Akita-pork” Raw Ham	S ¥2,400/ / L¥3,800
秋田県産三元ポークの切りたて生ハム	
“Basque-pork” Salami	S ¥1,800/ / L¥2,800
フランスバスク豚の切りたてサラミ	
“Hokkaido-pork” Homemade Press Ham with Zucchini Gorgonzola Sauce	¥1,500
北海道ポークの自家製プレスハムとスライスズッキーニ ゴルゴンゾーラソース	
Ham and Salami	¥2,600
ハムとサラミの盛り合わせ	
Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in “DAIGINJO”	¥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	
Grilled Endive and Roasted Pont-l'Évêque	¥1,500
アンディーブとボンレベックのチャコールグリル	

SOUPS	
Oyster Chowder Soup	¥1,200
オイスターチャウダースープ バイマックル風味	
Rich Homard Stock Soup	¥1,600
オマール海老の濃厚スープ	

SALADS	
“RUSTEAKS” Tossed Salad Please choose a dressing (RUSTEAS Original Dressing , Mustard Dressing or Gorgonzola Dressing(+¥400))	¥1,400
“ラスティクス” トスサラダ ドレッシングをお選びください (ラスティクスオリジナルドレッシング, マスタードドレッシング, ゴルゴンゾーラドレッシング (+¥400))	
〈Toppings : Avocado ¥400 Sweet Tomato ¥500 Green Asparagus ¥500 Bacon ¥500 Homemade Ham ¥500 Grana Padano Cheese ¥400 〉	
〈トッピング : アボカド ¥400 フルーツマト ¥500 グリーンアスパラガス ¥500 ベーコン ¥500 自家製ハム ¥500 グラナパダーノチーズ ¥400〉	
Smoked Homard, Shrimp and Avocado Salad Bisque Dressing	¥2,800
スモークしたオマール海老、ジャンボシュリンプとアボカドのサラダ ビスクドレッシング	

From The Grill	
“Silver Fern” Grass-fed Beef Tenderloin “RUSTEAKS Style” <New Zealand>	250g¥3,900/ 500g ¥7,600
“シルバーファーン” 牧草牛テンダーロイン “ラスティクススタイル” <ニュージーランド>	
“Creekstone Farms Premium Beef” Tenderloin, Prime Grade <U.S.>	250g¥5,800/ 500g ¥11,000
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” テンダーロイン プライムグレード <アメリカ>	
“Creekstone Farms Premium Beef” Chateaubriand, Prime Grade <U.S.>	250g¥8,000/ 500g ¥15,500
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” シャトーブリアン プライムグレード <アメリカ>	
“Creekstone Farms Premium Beef” Rib-Eye, Prime Grade <U.S.> Minimum size 300g ～	100g ¥1,800
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” リブアイ プライムグレード <アメリカ> 300g へのご注文となります	
“Creekstone Farms Premium Beef” Bone in Sirloin, Prime Grade <U.S.>	650g ¥8,800
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” 骨付きサーロイン プライムグレード <アメリカ>	
“Creekstone Farms Premium Beef” Porterhouse, Prime Grade <U.S.>	800g ¥13,800
“クリークストーンファームズ・プレミアムビーフ” ポーターハウス プライムグレード <アメリカ>	
“WAKANUI” Rack of Spring Lamb <New Zealand>	4Ribs ¥2,600/ 8 Ribs ¥4,900
“ワカヌイ” スプリングラムラック <ニュージーランド>	

SIDES	
Original Deep Fried Potato	¥700
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 or Fish Sauce Butter	¥800
ほうれん草ソテー ガーリックバター又はナンブラーバター	
Sauted Japanese Mushrooms	¥800
木の子ソテー	
Butter Sauted Green Asparagus with Almond	¥1,000
グリーンアスパラガスの焦がしバターとアーモンド	
Gratin of Macaroni and Wash Cheese	¥1,400
ウォッシュチーズのマカロニグラタン	