

【SEAFOOD, APPETIZER, HAM】

Fresh Oyster 生牡蠣	1p ¥ 900 (¥ 990) 6p ¥ 5,000 (¥ 5,500)
Jumbo Shrimp Cocktail ジャンボシュリンプカクテル	1p ¥ 1,100 (¥ 1,210) 6p ¥ 6,000 (¥ 6,600)
Caviar with Sour-Cream Mashed Potato 瓶キャビアとサワークリーミーマッシュ	¥ 7,000 (¥ 7,700)
Red Curry Marinade Soft Shell Crab ソフトシェルクラブのレッドカレーマリネ	¥ 2,400 (¥ 2,640)
Burrata Cheese with Anchovy Cream ブラータチーズアンチョビクリームかけ	¥ 2,400 (¥ 2,640)
Hon-MAGURO Carpaccio with Raspadura and Beet 漬け本鮪のカルパッチョ ラスパドゥーラとビーツのピューレ	¥ 2,400 (¥ 2,640)
Freshly Cut Savoie Raw Hum with Fried Bread サヴォワ産切りたて生ハムと揚げパン	¥ 2,400 (¥ 2,640)
Fried Cajun Bread Crumbs Homard Lobster Saffron Mayonnaise オマール海老のケイジャンフライ サフランマヨネーズ	¥ 4,800 (¥ 5,280)

【SOUP】

Chilled Oyster Chowder Soup 冷たいオイスタークリームスープ	¥ 1,700 (¥ 1,870)
Truffle & Mushroom Pottage トリュフとマッシュルームのポータージュースープ	¥ 1,700 (¥ 1,870)

【SALAD】

Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタスゴルゴンゾーラシーザー	¥ 2,400 (¥ 2,640)
Shrimp, Mozzarella and Avocado Crispy Chopped Salad Bisque Dressing 海老、モッツァレラ、アボカドクリスピーチョップサラダ ビスクドレッシング	¥ 3,500 (¥ 3,850)
Toss Salad フレッシュトスサラダ	¥ 1,700 (¥ 1,870)
Serve with salads if you like (with Avocado/Tomato/Bacon/Cheese) お好みのサラダトッピング(アボカド/ トマト/ベーコン/チーズ)	1 Topping ¥ 600 (¥ 660)

【GRILLED LAMB】

NZ Spring Lamb “WAKANUI” スプリングラム “ワカヌイ”	Rack ラック 1/2 ¥ 4,000 (¥ 4,400) / ¥ 7,800 (¥ 8,580) Chop チョップ ¥ 1,000 (¥ 1,100)
--	---

【GRILLED BEEF】

NZ Grass-fed Tenderloin “Silverfern” 牧草テンドーロイン “シルバーファン”	200 g ¥ 5,400 (¥ 5,940)
US Prime Tenderloin “Creakstone” プライムテンドーロイン “クリークストーン”	200 g ¥ 8,800 (¥ 9,680)
AUS MBS 3+ Sirloin “Rangers Valley” マーベル3+ サーロイン “レンジャーズバレー”	Chateaubriand シャトーブリアン 200 g ¥ 14,000 (¥ 15,400) 250 g ¥ 6,800 (¥ 7,480)
JPN A5 Sirloin “MATSUZAKA” A5 サーロイン “松坂牛”	150 g ¥ 7,800 (¥ 8,580)
US Rib-eye “Creakstone” US リブアイ “クリークストーン”	Angus with Bone アンガス骨付き 800 g ¥ 16,000 (¥ 17,600)
US Shortloin “Creakstone” US ショートロイン “クリークストーン”	Prime L-Bone Sirloin プライム骨付きサーロイン 700 g ¥ 19,000 (¥ 20,900)
	Prime Porter House プライムポーターハウス 900 g ¥ 26,000 (¥ 28,600)

The amount of Steak can be increased from 100g ステーキは100gより増量できます

The steak is cooked medium-rare. Please let me know if you have any wishes for the steak to be cooked.
ステーキはミディアムレアでご用意致します。焼具合のご希望があればお伝えください。

【PREFIX SET】

【APPETIZER】+【SALAD/SOUP/HOT】+【GRILLED】+【SIDE】+【DESSERT】 ¥8,500 (¥9,350)

【APPETIZER お選びください】

Fresh Oyster and Shrimp Cocktail 生牡蠣とシュリンプカクテルの盛り合わせ

Red Curry Marinade Soft Shell Crab ソフトシェルクラブのレッドカレーマリネ

Hon-MAGURO Carpaccio with Raspadura and Beet 漬け本鮪のカルパッチョ ラスパドゥーラとビーツのピューレ

Burrata Cheese with Anchovy Cream ブラータチーズアンチョビクリームかけ

Freshly Cut Savoie Raw Hum with Fried Bread サヴォワ産切りたて生ハムと揚げパン

Caviar with Sour-Cream Mushed Potato 瓶キャビアとサワークリーミーマッシュ (+¥1,650)

【SALAD/SOUP/HOT お選びください】

Toss Salad with Avocado and Tomato フレッシュトスサラダ アボカドとトマト添え

Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタス ゴルゴンゾーラシーザー

Shrimp Avocado Salad Bisque Dressing 海老、モツァレラ、アボカドのチョップサラダビスクドレッシング (+¥550)

Chilled Oyster and Scallop Chowder Soup 冷たいオイスターと帆立貝のクリームスープ

Truffle & Mushroom Pottage トリュフとマッシュルームのポータージュースープ

Fried Cajun Bread Crumbs Homard Lobster オマール海老のケイジャンフライ サフランマヨネーズ (+¥550)

【GRILLED お選びください】

NZ Spring Rack of Lamb “WAKANUI” スプリングラムラック “ワカヌイ”

※NZ Grass-fed Beef Tenderloin “Silverfern” 牧草テンダーロイン “シルバーファン” 200g

※AUS MBS 3+ Sirloin “Rangers Valley” マーベル3+ サーロイン “レンジャーズバレー” 250g

※JPN A5 Sirloin “MATSUZAKA” A5 サーロイン “松坂牛” 150g

※Assortment of marks For Two ※印3種類盛り合わせ2名様~ (one person+¥2,640)

PREMIUM BEEF STEAK プレミアムビーフステーキ (追加料金をご頂戴致します)

US Prime Beef Tenderloin “Creakstone” プライムビーフテンダーロイン “クリークストーン” 200g (+¥5,500)

US Angus Beef with Bone Rib-eye “Creakstone” アンガス骨付きリブアイ “クリークストーン” (for two+¥5,500)

US Prime Beef L-Bone Sirloin “Creakstone” プライムビーフ骨付きサーロイン “クリークストーン” (for two+¥8,800)

【SIDE Please Choose One Item for Two 2名様で1品お選びください (Shrimp Gratin is +¥660 シュリンプグラタン+¥660)】

【DESSERT Please choose from the dessert menu after the meal お食後のデザートメニューよりお選びください】

【SIDES】

Watercress and Arugula and Mushrooms Salad ¥1,200 (¥1,320)

クレソン、ルコラ、マッシュルームのサラダ

Deep Fried Hand Crushed Poteto ¥1,200 (¥1,320)

オリジナルフライドポテト

Sauteed Spinach (Fish Sauce Butter or Garlic Butter) ¥1,200 (¥1,320)

ほうれん草ソテー (ナンプラーバター又はガーリックバター)

Thyme Sauteed Mushrooms ¥1,200 (¥1,320)

マッシュルームタイムソテー

Parmesan Broccoli ¥1,200 (¥1,320)

パルミジャーノブロッコリー

Shrimp Macaroni Gratin ¥2,400 (¥2,640)

シュリンプマカロニグラタン

【RECOMMENDATION COURSE “RUSTEAKS”】

This is a recommended with Porterhouse as the Main dish as an appetizer made with high-quality ingredients
キャビア、オマール海老を使用した前菜にポーターハウスステーキをお召し上がりいただくコースです。

From 2 people 2名様より 1 Person ¥16,000 (¥17,600)

I use Bread from a Bakery in BRØD. Bread refill will be ¥440. BRØD サワーブレッドを使用しております。おかわりは1枚440円ご頂戴しております。

We Charge a 10% Service fee / 10%のサービス料金を頂戴しております。