

TASTING COURSE
おまかせコース
**Tasting course of aged U.S Beef Bone-in Steak
骨付き熟成肉コース (2名様より承ります)**

Appetizer / Catch of day / Soup bisque of local pink shrimp
Garlic bread / Salad / 28days dry aged U.S Beef bone-in steak
Garnish / Dessert / Coffee

前菜 / 本日の一皿 / 甘海老のビスク風スープ / ガーリックトースト /
本日のサラダ / US産骨付きステーキ (28日間熟成) /
付け合わせ / デザート / コーヒー

お一人様 8,000

**Tasting course of Charcoal Grilled Beef
炭火焼コース**

Assorted Appetizer / Today's Soup / Garlic bread / Salad
Beef Sirloin Steak 180g / Dessert / Coffee

前菜盛り合わせ / 本日のスープ /
ガーリックトースト /
本日のサラダ /
牛ロースステーキ 180g /
デザート / コーヒー

お一人様

豪州産牛ロース… 5,500

国産牛ロース… 8,500

黒毛和牛ロース… 10,000


APPETIZER, SALAD
前菜・サラダ

Deep fried Mozzarella Cheese rolled with Prosciutto 1,200
モッツアレチーズの生ハム巻きフリット

Charcoal Grilled Homemade Sausage, Curry flavored Lettuce 1,200
自家製ソーセージのグリル、レタスのカレー風味添え

Homemade Meat Pie of Aging Beef & Sliced Roasted Duck Loin 1,200
自家製ミートパイ (熟成肉) と鴨ロース肉のロースト

Charcoal Grelled Ox Tongue, Green Onion & Salt Sauce 1,500
牛タングリルの葱塩ソース、レモン添え

Salad of Fresh Tuna, Shrimp, Avocado & Tomato 1,500
マグロと小海老、アボカド、トマトのサラダ仕立て

Homemade Smoked Salmon with Shrimp Cocktail, Scallop & Octopus 2,000
自家製スモークサーモンと海老のカクテルソース、白玉貝、タコのマリネ

Mozzarella di Bufala,
Midi Tomato & Prosciutto of Parma, Brezaola (Beef Ham) 1,500
水牛モッツアレチーズとミディトマトのカプレーゼ、
パルマ産生ハムとブレザオラ添え

Today's assorted appetizer (Today's appetizer) 1,500
本日の前菜盛り合わせ

Vegetable Salad-Romaine Lettuce, Tomato,
Bacon & Parmesan Cheese
ロメインレタス、トマト、ベーコン、
パルミジャーノチーズのサラダ、シーザードレッシング
Regular 900
Large 1,500

Today's Salad with Homemade Soy Sauce flavored dressing Regular 500
本日のサラダ、醤油ドレッシング Large 800



※食材によるアレルギーなどがある方はお申し付けください。

***If you have any Food Allergies or Religious Restrictions, please let us know !**

■価格はすべて税抜表示です。ご精算時に別途消費税とサービス料5%を頂戴いたしております

*Exclude Consumption tax and 5% service charge.

STEAK & GRILL
ステーキ&グリル


28 Days Dry Aged Bone-in Steak (U.S Beef) For Two 10,000
 US 産骨付きステーキ (28 日間熟成) For Three 15,000

Spencer Roll Steak (Japanese NOTO Beef) 300g 15,000
 能登牛リブロールステーキ

Sirloin Steak(Japanese WAGYU marbled Beef) 200g 8,500
 黒毛和牛ロース肉ステーキ

Sirloin Steak(Japanese Marbled Beef) 200g 7,000
 国産牛ロース肉ステーキ

Herb Grilled NOTO-Pork Spareribs 2,500
 能登豚スペアリブのハーブ焼き

Charcoal Grilled Suckling Lamb Chop from NZ
 flavored with Garlic & Rosemary 2,100
 NZ 産仔羊骨付きロース肉 (3P) のグリル、
 ガーリックとローズマリー風味

Charcoal Grilled Lobster 1 fish 12,500
 ロブスターグリル

U.S Prime Beef Spencer Roll Bone-in Steak 100gあたり 1,000
 US 産牛プライムトマホークステーキ (約 1.5kg ~ 2kg)

※ 1 本あたりの大きさは入荷状況によって変わる場合がございます。

Sirloin Steak(Aussie)with Garlic Butter & Soy Sauce 200g 3,500
 豪州産牛ロース肉ステーキ 200g、ガーリックバター醤油

Low Temperature Roasted Aussie Beef Tenderloin
 with Homemade Gravy 3,800
 豪州産牛ヒレ肉 200g 柔らかロースト仕立て、
 グレービーソース

Grilled AWAODORI Chicken with Mushrooms 2,000
 阿波尾鶏のグリル、キノコ添え
あわおどり

Assorted Seafood Grill of the day 2,500
 本日の魚介グリル盛り合わせ

Assorted Vegetable Grill
 (SHIITAKE Mushroom, Asparagus, Onion, Potato) 1,200
 野菜のグリル盛り合わせ
 (椎茸、アスパラガス、オニオン、ポテト)

SEASONAL RECOMMENDED PLATE
季節のおすすめ


Abalone Baked with Rock Salt,
 Served with Anchovy Butter, Capers & Basil
 鮑の原塩焼き、アンチョビバターのケッパー、バジル添え
 Small 4,700
 Large 8,300

OX Tail Stew 2,000
 国産牛テールの煮込み

Gratin of Crab, Shrimp and Scallop 2,000
 海老とカニ、白玉貝、つづ貝のグラタン

※食材によるアレルギーなどがある方はお申し付けください。

***If you have any Food Allergies or Religious Restrictions, please let us know !**

■価格はすべて税抜表示です。ご精算時に別途消費税とサービス料 5%を頂戴いたしております

*Exclude Consumption tax and 5% service charge.


BREAD, SOUP
パン・スープ

Pink Shrimp Bisque 甘海老のビスク風スープ	900
Today's Soup 本日のスープ	500
Garlic Bread ガーリックトースト	300


GARNISH
付け合わせ

Sautéed potatoes and bacon, German style ジャーマンポテト	900
Sautéed spinach with garlic ほうれん草のガーリックソテー	900
Sautéed green asparagus グリーンアスパラガスのソテー	900
French fries フライドポテト	800
Onion ring オニオンリング	800


BURGER, PASTA, RECOMMENDATIONS サイドメニュー

Dry Aged Beef Hamburger 熟成肉ハンバーガー 180g	2,000
Grilled Garlic Rice-Ball ガーリックライスボール (焼きおにぎり)	800
Spaghetti with Crab & Shrimp Cream Sauce スパゲッティの甘海老とカニ入りクリームソース	2,000
Gratin of Rigatoni (Short Pasta) with Meat Sauce of Aging Beef リガトーニ (マカロニ型パスタ) の熟成肉ミートソース、グラタン風	2,000
Truffle & Mushroom Risotto キノコのリゾット、黒トリュフのせ	2,000


DESSERT
デザート

Parfait with seasonal Fruit 季節のパフェ	800
Hot Apple Pie with Vanilla Ice cream アップルパイのバニラアイス添え	800
Today's dessert 本日のデザート	400
Gelato ジェラート	350



※食材によるアレルギーなどがある方はお申し付けください。

***If you have any Food Allergies or Religious Restrictions, please let us know !**

■価格はすべて税抜表示です。ご精算時に別途消費税とサービス料5%を頂戴いたしております

*Exclude Consumption tax and 5% service charge.