

PREFIX DINNER

APPETIZER • SOUP or SALAD • STEAK • DESSERT

Please Choose One Dish Item at a Time

1品ずつお選びください。

【 APPETIZERS 】

- Fresh Oyster and Jumbo Shrimp
フレッシュオイスターとジャンボシュリンプ
- "Akita-Pork" Raw Ham (Additional Melon +¥600)
秋田県産三元ポークの切りたて生ハム (追加メロン +¥600)
- Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in "DAIGINJYO"
サーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬けたイクラ
- Herring Confit and Onion Pickles
ニシンの白ワイン煮と玉葱のアチュール
- Boiled White Asparagus and Guanciale Curry Hollandaise Sauce
茹で上げホワイトアスパラガスとグアンチャーレ カレーオランダーズ
- Smoked Octopus with Hummus and Dukkah
真蛸のスマーク フムスとデュカ
- French Caviar with Blinis 18g +¥4,000
フレンチキャビア ブリニ添え

【 Soup or Salad or Fish 】

- "RUSTEAKS" Toss Salad with Sweet Tomat and Avocado
"ラスティクス" トスサラダ フルーツマトとアボカド添え
- Oyster Chowder Soup
オイスターチャウダースープ バイマックル風味
- Chilled Corn Potage with "OMI" Egg Flan and Summer Truffle
とうもろこしの冷製ポタージュ 小美玉子フランとサマートリュフ
- Grilled Swordfish with Lemon and Broccoli Mashed Potatoes and Saffron Vanilla Sauce +¥600
宮城産メカジキのグリル ブロッコリーマッシュポテトとサフランバニラソース

【 From the Grilled 】

< STEAKS >

- "WAKANUI" Rack of Spring Lamb 4 Ribs < New Zealand >
"ワカヌイ" スプリングラムラック < ニュージーランド >
- "Silver Farn" Grass-fed Beef Tenderloin "RUSTEAKS Style" 200g < New Zealand >
"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 >
- "AURORA Angus Beef" Hanging Tender 150g < U.S. >
"オーロラアンガスビーフ" バベット < アメリカ >
- Black Angus Beef Entrecote 800g < U.S. > For Two +¥6,000
ブラックスアンガスビーフ アントルコート < アメリカ > 2名様
- Assorted Grilled (Lamb Chops & Grass-fed Tenderloin & Prime Rib Eye) For Two (+¥6,000)
ステーキ盛り合わせ (ラムチョップ & 牧草牛テンダーロイン & プライムリブアイ) 2名様

< PRIME GRADE PREMIUM BEEF >

- "Creakstone Farms Premium" Tenderloin 200g < U.S. > +¥4,500
"クリークストーンファームズプレミアム" テンダーロイン < アメリカ >
- "Creakstone Farms Premium" Rib-Eye 200g < U.S. > +¥3,900
"クリークストーンファームズプレミアム" リブアイ < アメリカ >
- "Creakstone Farms Premium" Bone in Sirloin 650g < U.S. > For Two +¥8,000
"クリークストーンファームズプレミアム" 骨付きサーロイン < アメリカ > 2名様
- "Creakstone Farms Premium" Porterhouse 800g < U.S. > For Two +¥12,000
"クリークストーンファームズプレミアム" ポーターハウス < アメリカ > 2名様

【 SIDE 】

Please Choose One Dish for Two People

2名様で1品お選びください

- Original Deep Fried Potato
オリジナルポテトフライ
- Watercress, Arugula and Mushroom Salad
クレソン、ルーコラ、マッシュルームサラダ
- Shrimp Gratin +¥500
シュリンプグラタン

【 DESSERT 】

Please Choose a Dessert from the Dessert Menu
デザートメニューより1品お選びください

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

¥8,500

SEA FOODS

- Fresh Oyster of the Day 1P ¥750~
本日のフレッシュオイスター (1ピース)
- Assorted Fresh Oysters 8P ¥5,500
フレッシュオイスター盛り合わせ
- Jumbo Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce 1P ¥950
ジャンボシュリンプ カクテルソース (1ピース)
- French Caviar 18g with Blinis ¥11,000
フレンチキャビア 18g ブリニ添え

APPETIZERS

- "Akita-Pork" Raw Ham (Additional Melon +¥1,200) ¥2,600
秋田県産三元ポークの切りたて生ハム (追加メロン +¥1,200)
- Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in "DAIGINJYO" ¥1,800
タスマニアサーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬けたイクラ添え
- Herring Confit and Onion Pickles ¥1,600
ニシンの白ワイン煮と玉葱のアチュール
- Smoked Octopus with Hummus and Dukkah ¥1,600
真蛸のスマーク フムスとデュカ
- Boiled White Asparagus and Guanciale Curry Hollandaise Sauce ¥1,800
茹で上げホワイトアスパラガスとグアンチャーレ カレーオランダーズ
- Grilled Swordfish with Lemon and Broccoli Mashed Potatoes and Saffron Vanilla Sauce
宮城産メカジキのグリル ブロッコリーマッシュポテトとサフランバニラソース

SOUPS

- Chilled Corn Potage with "OMI" Egg Flan and Summer Truffle ¥1,500
とうもろこしの冷製ポタージュ 小美玉子フランとサマートリュフ
- Oyster Chowder Soup ¥1,500
オイスターチャウダースープ バイマックル風味

SALADS

- "RUSTEAKS" Toss Salad ¥1,500
"ラスティクス" トスサラダ
< Salads Topping : Avocado ¥500, Sweet Tomato ¥500, Bacon ¥500, Cheese ¥500 >
< サラダトッピング : アボカド ¥500, フルーツマト ¥500, ベーコン ¥500, チーズ ¥500 >

From the Grilled

- "WAKANUI" Rack of Spring Lamb < New Zealand > 4Ribs ¥3,200 / 8Ribs ¥6,400
"ワカヌイ" スプリングラムラック < ニュージーランド >
- "Silver Farn" Grass-fed Beef Tenderloin "RUSTEAKS Style" < New Zealand > 200g ¥4,800 / 400g ¥9,000
"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 >
- Black Angus Beef Entrecote 800g ¥15,000
ブラックスアンガスビーフ アントルコート
- "Creakstone Farms Premium Prime Grade" < U.S. >
"クリークストーンファームズプレミアムプライムグレード" < アメリカ >
- Tenderloin テンダーロイン 200g ¥9,000 / 400g ¥17,000
- Chateaubriand シャトーブリアン 200g ¥14,000 / 400g ¥27,000
- Rib-Eye リブアイ 200g ¥7,800 / 400g ¥15,000
- Bone in Sirloin 骨付きサーロイン 650g ¥17,000
- Porterhouse ポーターハウス 800g ¥24,000

SIDES

- Original Deep Fried Potato ¥900
オリジナルポテトフライ
- Butter Fried ¥1,200
バターフライ
- Watercress, Arugula and Mushroom Salad ¥1,100
クレソン、ルーコラ、マッシュルームサラダ
- Sauteed Mushroom ¥1,000
きのこのソテー
- Sauteed spinach and Kale Garlic Butter or Fish Sauce Butter ¥1,000
ほうれん草とケールのソテー ガーリックバター又はナンブラーバター
- Oven Baked Broccoli ¥1,000
ブロッコリーのオーブン焼き
- Boiled White Asparagus ¥1,300
茹で上げホワイトアスパラガス 2本
- Shrimp Gratin ¥2,200
シュリンプグラタン

All Prices are Tax Excluded. / メニューは全て税込価格となっております。