

【SEAFOOD, APPETIZER, HAM】

Fresh Oyster 生牡蠣	¥ 800 (¥880) 6p ¥4,400 (¥4,840)
Jumbo Shrimp Cocktail ジャンボシュリンプカクテル	¥ 800 (¥880) 6p ¥4,400 (¥4,840)
Caviar with Sour-Cream Mushed Potato 瓶キャビアとサワークリーミーマッシュ	¥ 6,000 (¥6,600)
Gravlax Salmon グラブラックスサーモン	¥ 2,000 (¥2,200)
Burrata Cheese with Anchovy Cream ブラータチーズアンチョビクリームかけ	¥ 2,000 (¥2,200)
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	¥ 2,000 (¥2,200)
Cabbage Spring Rolls with Savoie Raw Hum サヴォワ産切りたて生ハムと春キャベツの春巻き	¥ 2,000 (¥2,200)
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	¥ 2,000 (¥2,200)
Fried Cajun Bread Crumbs 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	¥ 4,000 (¥4,400)

【SOUP】

Oyster Chowder Soup オイスターチャウダー バイマックル風味	¥ 1,500 (¥1,650)
Soup of the Day 本日のスープ	¥ 1,500 (¥1,650)

【SALAD】

Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタスゴルゴンゾーラシーザー	¥ 2,000 (¥2,200)
Shrimp, Mozzarella and Avocado Crispy Chopped Salad Bisque Dressing 海老、モッツアレラ、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 トスサラダ	¥ 1,500 (¥1,650)
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)	I Topping ¥ 500 (¥550)

【GRILLED LAMB】

NZ Spring Lamb “WAKANUI” NZ スプリングラム “ワカヌイ”	Rack ラック 1/2 ¥ 3,200 (¥3,520) / ¥ 6,000 (¥6,600) Chop チョップ ¥ 900 (¥990)
---	--

【GRILLED BEEF】

NZ Grass-fed Tenderloin “Silverfern” NZ 牧草テンダーロイン “シルバーファン”	200 g ¥ 4,600 (¥5,060) Chateaubriand シャトーブリアン 200 g ¥ 7,000 (¥7,700)
US Tenderloin “Creakstone” US テンダーロイン “クリークストーン”	Prime プライム 200 g ¥ 7,800 (¥8,580) Prime Chateaubriand プライムシャトーブリアン 200 g ¥ 12,000 (¥13,200)
US Rib-eye “Creakstone” US リブアイ “クリークストーン”	Prime プライム 300 g ¥ 11,000 (¥12,100) Angus with Bone アンガス骨付き 800 g ¥ 15,000 (¥16,500)
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 ¥ 17,000 (¥18,700) Prime Porter House プライムポーターハウス 900 g ¥ 23,000 (¥25,300)

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にてご用意致します。焼加減のご希望があればお伝えください。

【PREFIX SET】

【APPETIZER】+【SALAD/SOUP/HOT】+【GRILLED】+【SIDE】+【DESSERT】 ¥ 7,800 (¥8,580)

【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

Gravlax Salmon グラブラックスサーモン

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 (+ ¥2,200)

【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、モッツアレラ、アボカドのチョップサラダビスクドレッシング (+ ¥550)

Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープバイマックル風味

Soup of the Day 本日のスープ

Cabbage Spring Rolls with French Raw Hum サヴォワ産切りたて生ハムと春キャベツの春巻き

Fried Cajun Bread Crumbs 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 (+ ¥660)

【GRILLED お選びください】

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

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

AUS Beef Sirloin “Gravy Steak” AUS ビーフサーロイン “グレービーステーキ” 350 g

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 Tenderloin “Creakstone” US プライムテンダーロイン “クリークストーン” 200 g (+ ¥3,300)

US Prime Rib-eye “Creakstone” US プライムリブアイ “クリークストーン” 200 g (+ ¥3,300)

This steak is for 2 people 2名様でお召し上がりいただくステーキです

Platter(2 Lamb Chops, Grass-fed Tenderloin 200g, US Rib-eye 200g)(for two + ¥4,950)

プラッター (ラムチョップ2本、NZ 牧草牛テンダーロイン、US プライムリブアイ)(for two + ¥4,950)

US Angus with Bone Rib-eye “Creakstone” US 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 L-Bone Sirloin “Creakstone” US プライム骨付きサーロイン “クリークストーン” (for two + ¥7,700)

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

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

【SIDES】

Watercress and Arugula and Mushrooms Salad

クレソン、ルコラ、マッシュルームのサラダ ¥ 1,000 (¥1,100)

Deep Fried Hand Crushed Poteto

オリジナルフライドポテト ¥ 1,000 (¥1,100)

Sauteed Spinach (Fish Sauce Butter or Garlic Butter)

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) ¥ 1,000 (¥1,100)

Thyme Sauteed Mushrooms

マッシュルームタイムソテー ¥ 1,000 (¥1,100)

Parmesan Broccoli

パルミジャーノブロッコリー ¥ 1,000 (¥1,100)

Shrimp Macaroni Gratin

シュリンプマカロニグラタン ¥ 2,000 (¥2,200)

I use Bread from a Bakery in BROAD. Bread refill will be ¥330. BREAD サワーブレッドを使用しております。おかわりは1枚 330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。