

【SEAFOOD, APPETIZER, HAM, SOUP, SALAD】

Fresh Oyster 生牡蠣	¥ 800 (¥ 880)
Jumbo Shrimp Cocktail ジャンボシュリンプカクテル	¥ 800 (¥ 880)
Caviar with Sour-Cream Mashed 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	¥ 1,000 (¥ 1,100)
Bocconcini with Anchovy Cream ボッコニチーニアンチョビクリームかけ	¥ 1,000 (¥ 1,100)
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	¥ 1,000 (¥ 1,100)
Freshly Cut Savoie Prosciutto and Fried Bread サヴォワ産切りたて生ハムと揚げパン	¥ 1,000 (¥ 1,100)
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	¥ 2,000 (¥ 2,200)
Oyster Chowder Soup オイスターチャウダー バイマックル風味	¥ 750 (¥ 825)
Soup of the Day 本日のスープ	¥ 600 (¥ 660)
Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタスゴルゴンゾーラシーザー	¥ 1,000 (¥ 1,100)
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	¥ 1,750 (¥ 1,925)
Toss Salad トスサラダ	¥ 750 (¥ 825)

【GRILLED】

NZ Spring Lamb “WAKANUI” Rack ラック 1/2	¥ 3,200 (¥ 3,520) / ¥ 6,000 (¥ 6,600)
NZ スプリングラム “ワカヌイ” Chop チョップ	¥ 900 (¥ 990)
NZ Grass-fed Beef Tenderloin “Silverfern” 200 g	¥ 4,600 (¥ 5,060)
NZ 牧草牛テンダーロイン “シルバーファン” Chateaubriand シャトーブリアン 200 g	¥ 7,000 (¥ 7,700)
US Beef Tenderloin “Creakstone” Prime 200 g	¥ 7,800 (¥ 8,580)
US ビーフテンダーロイン “クリークストーン” Chateaubriand シャトーブリアン 200 g	¥ 12,000 (¥ 13,200)
US Beef Rib-eye “Creakstone” Prime 300 g	¥ 11,000 (¥ 12,100)
US ビーフリブアイ “クリークストーン” Angus with Bone アンガス骨付き 800 g	¥ 15,000 (¥ 16,500)
US Beef Shortloin “Creakstone” L-Bone Sirloin 骨付きサーロイン 700 g	¥ 17,000 (¥ 18,700)
US ビーフショートロイン “クリークストーン” Porter House ポーターハウス 900 g	¥ 23,000 (¥ 25,300)

【SIDES】

Deep Fried Poteto フライドポテト	¥ 800 (¥ 880)
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)

【PREFIX 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 (+ ¥ 550)
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
Freshly Cut Savoie Prosciutto and Fried Bread サヴォワ産切りたて生ハムと揚げパン
Bocconcini with Anchovy Cream ボッコニチーニアンチョビクリームかけ

【PREFIX SALAD/SOUP/HOT お選びください】

Toss Salad トスサラダ
Soup of the Day 本日のスープ

Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタス ゴルゴンゾーラシーザー (+ ¥ 440)
Shrimp Avocado Salad Bisque Dressing 海老、モッツァレラ、アボカドのチョップサラダビスクドレッシング (+ ¥ 550)
Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープバイマックル風味 (+ ¥ 550)
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 (+ ¥ 1100)

【GRILLED お選びください】

Burger “RUSTEAKS” バーガー RUSTEAKS

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” 120 g
AUS Beef Sirloin “Gravy Steak” AUS ビーフサーロイン “グレービーステーキ” 200 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” 120 g (+ ¥ 2,800)

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。(for two 2名様にて + ¥ 4,950)

Platter (2 Lamb Chops, Grass-fed Tenderloin 200g, US Rib-eye 200g)

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)

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。焼加減のご希望があればお伝えください。

【PREFIX DESSERT お選びください】

※ An additional fee of 440 yen will be charged for the mark. ※印のデザートは ¥ 440 の追加料金をご頂戴致します。

【DESSERT】

Ice Cream of the Day 本日のアイスクリーム	¥ 600 (¥ 660)
Caramel pound cake 塩キャラメルのパウンドケーキ	¥ 600 (¥ 660)
Soft Chocolate with Rum ソフトショコララム酒風味	¥ 600 (¥ 660)
※ Triple Cheese Cake	¥ 1,100 (¥ 1,100)
※ トリプルチーズケーキ	
※ Warm Cheese Cake	¥ 1,100 (¥ 1,100)
※ 温かいチーズケーキ	
※ Cream brûlé	¥ 1,100 (¥ 1,100)
※ クレームブリュレ	

PREFIX SET [APPETIZER]+[SALAD/SOUP/HOT]+[GRILLED]+[DESSERT]+BREAD ¥ 3,200 (¥ 3,520)

With SALAD SET [SALAD]+[GRILLED]+BREAD ¥ 2,100 (¥ 2,310)