

SEA FOODS

Fresh Oyster of the Day 本日のフレッシュオイスター (1ピース)	1P ¥700~
Assorted Fresh Oysters フレッシュオイスター盛り合わせ	8P ¥5,300 / 12P ¥8,000
Jumbo Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce ジャンボシュリンプ カクテルソース (1ピース)	1P ¥900
French Caviar 18g with Blinis フレンチキャビア 18g ブリニ添え	¥9,000

APPETIZERS

"Akita-Pork" Raw Ham 秋田県産三元ポークの切りたて生ハム	¥2,800
Homemade Pork Ham and Gorgonzola Coleslaw 自家製ポークハムとゴルゴンゾーラコールスロー	¥1,600
Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in "DAIGINJYO" タスマニアサーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬け込んだイクラ添え	¥1,800

SOUPS

Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープ バイマックル風味	¥1,500
Cold Fruit Tomato Soup with Avocado, Shrimp and Fromage Blanc フルーツトマトの冷製スープ アボカドと海老、フロマージュブラン添え	¥1,600

SALADS

Mushrooms and Pont-l' Eveque Salad キノコとポンレヴェックのサラダ	¥2,000
"RUSTEAKS" Toss Salad "ラスティクス" トスサラダ	¥1,500
< Salads Topping : Avocado ¥500 , Sweet Tomato ¥500 , Green Asparagus ¥500 , Bacon ¥500 , Cheese ¥500 >	
< サラダトッピング : アボカド ¥500 , フルーツトマト ¥500 , グリーンアスパラガス ¥500 , ベーコン ¥500 , チーズ ¥500 >	

From the Grilled

"WAKANUI" Rack of Spring Lamb < New Zealand > "ワカヌイ" スプリングラムラック < ニューゼaland >	4Ribs ¥3,200 / 8Ribs ¥6,400
"Silver Farn" Grass-fed Beef Tenderloin "RUSTEAKS Style" < 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" < ニューゼaland >	200g ¥4,400 / 400g ¥8,800 / 600g ¥13,200
"Rangers Valley" Naruo New York Sirloin < Australia > "レンジャーズバレー ナルオ" ニューヨークサーロイン < オーストラリア >	300g~ 100g ¥2,800
"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 ¥8,000 / 400g ¥16,000 / 600g ¥24,000
Chateaubriand シャトーブリアン	200g ¥12,000 / 400g ¥24,000 / 600g ¥36,000
Rib-Eye 300g~ リブアイ	100g ¥3,000
Bone in Sirloin 骨付きサーロイン	650g ¥15,000
Porterhouse ポーターハウス	800g ¥19,800

SIDES

Original Deep Fried Potato オリジナルポテトフライ	¥800
Butter Fried バターフライ	¥1,000
Fresh Coriander and Rucola Salad パクチーとルーコラのサラダ	¥1,100
Sauteed spinach and Kale Garlic Butter or Fish Sauce Butter 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プラーバター	¥1,100
Steamed Broccoli ブロッコリーのスティーム	¥1,000
Steamed Green Asparagus with Glana Padano Cheese グリーンアスパラガスのスティーム グラナパダーノチーズ添え	¥1,300
Gratin of Macaroni and Wash Cheese ウォッシュチーズのマカロニグラタン	¥1,500

PREFIX DINNER

APPETIZER • SOUP or SALAD • STEAK • DESSERT

【 APPETIZERS 】

Please Choose One Dish from the Following

1 品お選びください

- 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
秋田県産三元ポークの切りたて生ハム
Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in "DAIGINJYO"
タスマニアサーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬け込んだイクラ
Homemade Pork Ham and Gorgonzola Coleslaw
自家製ポークハムとゴルゴンゾーラコールスロー
French Caviar with Blinis For two +¥5,000
フレンチキャビア ブリニ添え 2名様

【 Soup or Salad 】

Please Choose One Dish from the Following

1 品お選びください

- "RUSTEAKS" Toss Salad with Avocado
"ラスティクス" トスサラダ 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
Cold Fruit Tomato Soup with Avocado, Shrimp and Fromage Blanc +¥400
フルーツトマトの冷製スープ アボカドと海老、フロマージュブラン添え

【 From the Grilled 】

Please Choose One Dish from the Following

1 品お選びください

< STEAKS >

- "WAKANUI" Rack of Spring Lamb 4 Ribs < New Zealand >
"ワカヌイ" スプリングラムラック 4リブ < 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" 200g < ニュージーランド >
"Rangers Valley" Naruo New York Sirloin 200g < Australia >
"レンジャーズバレー" ナルオ ニューヨークサーロイン 200g < オーストラリア >
"John Dee Beef" Rib-Eye 250g < Australia >
"ジョンディービーフ" リブアイ 250g < オーストラリア >

< PRIME GRADE PREMIUM BEEF >

- "Creakstone Farms Premium" Tenderloin 200g < U.S. > +¥3,500
"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 200g < アメリカ >
"Creakstone Farms Premium" Rib-Eye 250g < U.S. > +¥2,500
"クリークストーンファームズプレミアム" リブアイ 250g < アメリカ >
"Creakstone Farms Premium" Bone in Sirloin < U.S. > For Two +¥6,500
"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 < U.S. > For Two +¥9,800
"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 】

Original Deep Fried Potato
オリジナルポテトフライ

【 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

¥8,500

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