

## 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 Bocconcini 自家製ポークハムとボッコランチーニ	¥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 大吟醸に漬けたイクラ添え	¥1,800

## SOUPS

Mushroom Potage マッシュルームのポタージュ	¥1,400
Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープ バイマククル風味	¥1,500

## 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 > 200g ¥4,400 / 400g ¥8,800 / 600g ¥13,200 "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 >	
"Rangers Valley" Naruo New York Sirloin < Australia > 300g~ "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 >	100g ¥2,800
Black Angus Beef Entrecote ブラックスアンガスビーフ アントルコート	800g ¥15,000
"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 ¥18,000 / 600g ¥27,000
Chateaubriand                  シャトーブリアン	200g ¥14,000 / 400g ¥28,000 / 600g ¥42,000
Rib-Eye 300g~                  リブアイ	100g ¥3,500
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 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 大吟醸に漬けたイケラ

Homemade Pork Ham and Bocconcini

自家製ポークハムとボッコネチーニ

French Caviar with Blinis 18g +¥4,000

フレンチキャビア ブリニ添え

## 【 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

Mushrooms and Pont-l' Eveque Salad

キノコとポンレヴェックのサラダ

Oyster Chowder Soup

オイスターチャウダースープ バイマックル風味

Mushroom Potage

マッシュルームのポタージュ

## 【 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 < ニューージーランド >

"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 < オーストラリア >

Black Angus Beef Entrecote 800g < U.S. > For Two +¥7,000

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

< 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 250g < U.S. > +¥3,500

"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 】

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

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