

## RUSTEAKS 4th ANNIVERSARY SPECIAL COURSE MENU

<b>SEAFOODS</b>	
Fresh Oyster and Jumbo Shrimp Cock tail フレッシュオイスターとシュリンプカクテル	
<b>SOUP</b>	
Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープ バイマックル風味	
<b>LAMB</b>	
“WAKANUI” Rack of Spring Lamb Chop <New Zealand> “ワカヌイ” スプリングラム チョップ <ニュージーランド>	
<b>STEAKS</b>	
“Rangers Valley WAGYU Beef” Steak Haché <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU” ステーキアッシュ <オーストラリア> “Rangers Valley WAGYU Beef” Rib- Eye <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU ビーフ” リブアイ <オーストラリア>	
<b>SIDE</b>	
Original Deep Fried Potato オリジナルポテトフライ	
<b>DESSERT</b>	
Dessert of the Day 本日のデザート	¥10,000

<b>SEAFOODS</b>	
Fresh Oyster and French Caviar フレッシュオイスターとフレンチキャビア	
<b>SOUP</b>	
Rich Homard Stock Soup オマール海老の濃厚スープ	
<b>LAMB</b>	
“WAKANUI” Rack of Spring Lamb Chop <New Zealand> “ワカヌイ” スプリングラム チョップ <ニュージーランド>	
<b>STEAKS</b>	
“Rangers Valley WAGYU Beef” Tenderloin <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU” テンダーロイン <オーストラリア> “Rangers Valley WAGYU Beef” Rib- Eye <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU ビーフ” リブアイ <オーストラリア>	
<b>SIDE</b>	
Gratin of Macaroni and Wash Cheese ウォッシュチーズのマカロニグラタン	
<b>DESSERT</b>	
Assorted Dessert デザート盛り合わせ	¥12,000

<b>SEAFOODS</b>	
Fresh Oyster of the Day (1P) 本日のフレッシュオイスター (1ピース)	S-size ¥450/ M-size ¥500/ L-size ¥550
Assorted Fresh Oysters フレッシュオイスター盛り合わせ	8P ¥3,900/ 12p ¥5,800
Jumbo Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce (1P) ジャンボシュリンプ カクテルソース (1ピース)	1p ¥700
French Caviar with Blinis 18g フレンチキャビア プリニ添え 18g	¥6,000

<b>APPETIZERS</b>	
“Akita-pork” Raw Ham 秋田県産三元ポークの切りたて生ハム	S ¥2,400/ / L ¥3,800
“Basque-pork” Salami フランスバスク豚の切りたてサラミ	S ¥1,800/ / L ¥2,800
“Hokkaido-pork” Homemade Press Ham with Zucchini Gorgonzola Sauce 北海道ポークの自家製プレスハムとスライスズッキーニ ゴルゴンゾーラソース	¥1,500
Ham and Salami ハムとサラミの盛り合わせ	¥2,600
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 大吟醸に漬けこんだイクラ	¥1,600
Grilled Endive and Roasted Pont-l'Évêque アンディーブとボンレベックのチャコールグリル	¥1,500

<b>SOUPS</b>	
Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープ バイマックル風味	¥1,200
Rich Homard Stock Soup オマール海老の濃厚スープ	¥1,600

<b>SALADS</b>	
“RUSTEAKS” Tossed Salad Please choose a dressing (RUSTEAS Original Dressing , Mustard Dressing or Gorgonzola Dressing(+¥400)) “ラスティクス” トスサラダ ドレッシングをお選びください (ラスティクスオリジナルドレッシング, マスタードドレッシング, ゴルゴンゾーラドレッシング (+¥400))	¥1,400
〈Toppings : Avocado ¥400 Sweet Tomato ¥500 Green Asparagus ¥500 Bacon ¥500 Homemade Ham ¥500 Grana Padano Cheese ¥400 〉	
〈トッピング: アボカド ¥400 フルーツマト ¥500 グリーンアスパラガス ¥500 ベーコン ¥500 自家製ハム ¥500 グラナパダーノチーズ ¥400〉	

<b>From The Grill</b>	
“Silver Fern” 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” <ニュージーランド>	250g ¥3,900/ 500g ¥7,600
“Aurora Angus Beef” Rib-Eye, Prime Grade <U.S.> Minimum size 300g ~ “オーロラアングスビーフ” リブアイ プライムグレード <アメリカ> 300g ~のご注文となります	100g ¥1,800
“Aurora Angus Beef” Bone in Sirloin, Prime Grade <U.S.> “オーロラアングスビーフ” 骨付きサーロイン プライムグレード <アメリカ>	650g ¥8,800
“Aurora Angus Beef” Porterhouse, Prime Grade <U.S.> “オーロラアングスビーフ” ポーターハウス プライムグレード <アメリカ>	800g ¥13,800
“WAKANUI” Rack of Spring Lamb <New Zealand> “ワカヌイ” スプリングラムラック <ニュージーランド>	4Ribs ¥2,600/ 8 Ribs ¥4,900

<b>SIDES</b>	
Original Deep Fried Potato オリジナルポテトフライ	¥700
Fresh Coriander and Rukora Salad パクチーとルコラサラダ	¥900
Sauted Spinach Garlic Butter or Fish Sauce Butter ほうれん草ソテー ガーリックバター又はナンブラーバター	¥800
Sauted Japanese Mushrooms 木の子ソテー	¥800
Butter Sauted Green Asparagus with Almond グリーンアスパラガスの焦がしバターとアーモンド	¥1,000
Gratin of Macaroni and Wash Cheese ウォッシュチーズのマカロニグラタン	¥1,400

<b>RUSTEAKS 4th ANNIVERSARY SPECIAL</b>	
Smoked Homard, Shrimp and Avocado Salad Bisque Dressing スモークしたオマール海老、ジャンボシュリンプとアボカドのサラダ ビスクドレッシング	¥2,800
“Rangers Valley WAGYU ” Steak Haché <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU” ステーキアッシュ <オーストラリア>	¥3,200
“Rangers Valley WAGYU ” Tenderloin <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU ビーフ” テンダーロイン <オーストラリア>	200g ¥6,000
“Rangers Valley WAGYU ” Rib- Eye <Australia> “レンジャーズバレー WAGYU ビーフ” リブアイ <オーストラリア>	300g ¥7,500