

【 APPETIZER 】

オイスターコンフィときのごマリネ
Oyster Confit and Mushrooms Marinated

ボッコッチーニとフルーツトマト
Boccontini and Fruit Tomato

自家製北海道ポークプレスハム
Homemade Hokkaido Press Ham

三種盛り合わせ
Assorted Appetizer + ¥ 500

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
Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Sake Ikura + ¥ 400

秋田県三元ポークのハモンセラーノ
AKITA-Pork Raw Ham + ¥ 400

【 SOUP・SALAD 】

牛肉とビーツのコンソメスープ サワークリーム添え
Beef and Beet Consomme Soup with Sour Cream

オイスターバイマックルチャウダー
Oyster Kaffir Lime Chowder + ¥ 400

ラスティクストスサラダ
Rusteaks Toss Salad

キノコとフランスチーズのサラダ
Mushrooms and French Cheese Salad + ¥ 400

【 GRILLED 】

ダブルベーコンチーズバーガー
Double Bacon Cheese Burger

“ワカヌイ” スプリングラム チョップ ニューゼーランド
“WAKANUI” Spring Lamb Chop New Zealand 3p
5p + ¥ 1,400

ラム フィレットエンド ニューゼーランド
Lamb Fillet End New Zealand 200g
300g + ¥ 1,000

牧草牛 “シルバーファン” テンダーロイン ニューゼーランド
Grass Fed Beef “SILVER FERN” Tenderloin New Zealand 120g
240g + ¥ 2,400

ブラックアンガスクリークストーンプレミアム シャロット アメリカ
Black Angus “Creekstone Farms Premium” Shallot U.S 200g
300g + ¥ 1,000

ブラックアンガスクリークストーンプレミアム テンダーロイン アメリカ
Black Angus “Creekstone Farms Premium” Tenderloin U.S 120g + ¥ 3,800
240g + ¥ 6,400

ブラックアンガス 270 日飼育 レンジャーズバレー ビーフサーロインドライエイジ オーストラリア
Black Angus “Rangers Valley Naruo” Sirloin Dry Age Australia 150g + ¥ 1,800
300g + ¥ 3,800

ブラックアンガスクリークストーンプレミアム プライムリブアイ ドライエイジ アメリカ
Black Angus “Creekstone Farms Premium” Prime Rib Eye Dry Age U.S 200g + ¥ 3,500
300g + ¥ 7,000

Add one WAKANUI Spring Lamb Chop

ワカヌイスプリングラム 1 本追加 ¥700

【 DESSERT 】

本日のアイスクリーム
Ice Cream of the Day

テリーヌショコラ
Terrine Chocolat + ¥ 400

温かいチーズケーキ
Warm Cheese Cake

トリプルチーズケーキ
Triple Cheese Cake + ¥ 400

APPETIZER + SOUP or SALAD + GRILLED + BREAD + DESSERT

◀ ¥ 2,900 ▶

SALAD + GRILLED + BREAD

◀ ¥ 1,900 ▶

【 Non Alcoholic 】

< Pairing Tea >

- FOR WHITE FISH 別名：ポワールレモングラス Glass ¥1,100 Bottle(300ml)¥2,200
緑茶ベースに淡泊な白身と相性のいい洋梨をブレンド。鼻から抜ける心地よい柑橘の香り。
- FOR SHELL FISH 別名：テンチャノウマミ Glass ¥1,200 Bottle(300ml)¥2,400
出汁のような旨味を持つ抹茶の原料「テンチャ」に塩をひとつまみ。食材の旨味を引き出します。

< THE MID >

- CHAOS GRAPE カオスグレープ Glass ¥1,200 Bottle(500ml)¥2,800
黒ぶどう、カシス、紅茶に含まれる甘み、酸味、渋みを絶妙に調和。掴みどころのない味わいはまさに「カオス」です。

【 Drink List 】

< Beer >

- YEBISU Beer ¥800
エビスビール
- Sapporo Premium Alcohol Free ¥800
サッポロプレミアムアルコールフリー

< Drink >

- Orange, Grapefruit, Coke, Ginger Ale ¥600
オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール
- Cranberry, Pineapple ¥800
クランベリー、パイナップル
- Mineral Water Still or Sparkling ¥900
ミネラルウォーター
- Coffee, Tea ¥400
コーヒー、紅茶

< Glass Champagne >

- Perrier-Jouët Grand Brut ¥1,900
ペリエジユエ グランブリュット

< Glass White Wines >

- Alias Sauvignon Blanc California ¥1,100
エイリアス ソーヴィニヨンブラン
- Bread & Butter Chardonnay California ¥1,400
ブレッド&バター シャルドネ

< Glass Red Wines >

- Kenwood Six Riges Pinot Noir California ¥1,200
ケンウッドシックスリッジ ピノノワール
- Bread & Butter Cabernet Sauvignon ¥1,400
ブレッド&バター カベルネソーヴィニヨン

【 Wine List 】

< Champagne >

- Perrier-Jouët Grand Brut ¥10,000
ペリエジユエ グラン ブリュット
- Delamotte Brut ¥12,000
デュラモット ブリュット
- Taittinger Brut Réserve ¥14,500
テタンジェ ブリュット レゼルヴァ

< White Wine >

- Chateau St. Jean Sauvignon Blanc California ¥6,200
シャトーセントジーン ソーヴィニヨンブラン
- Castle Rock Chardonnay California ¥6,200
キャッスルロック シャルドネ
- Cline Viognier California ¥6,200
クライン ヴィオニエ
- Alias Sauvignon Blanc California ¥6,800
エイリアス ソーヴィニヨンブラン
- Bread & Butter Chardonnay California ¥10,000
ブレッド&バター シャルドネ

< Rose Wine >

- Decoy California ¥7,000
デコイ
- Chateau Minuty Rose et or Provence ¥7,500
シャトーミニュティロゼエオール

< Red Wine >

- Rolf Binder Cabernet Sauvignon Australia ¥6,200
ロルフビンダー カベルネソーヴィニヨン
- Castle Rock Pinot Noir California ¥6,800
キャッスルロック ピノノワール
- Felino Malbec Argentina ¥7,000
フェリーノ マルベック
- Kenwood Six Riges Pinot Noir California ¥9,500
ケンウッドシックスリッジ ピノノワール
- Bread & Butter Cabernet Sauvignon California ¥10,000
ブレッド&バター カベルネソーヴィニヨン

All Prices are Tax Excluded. / メニューは全て税込価格になっております。
他多数ワイン取り揃えております。詳しくはスタッフにお尋ねください。