

## 【 APPETIZER 】

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

シュリンプとアボカドのタルタル チーズパイ添え  
Shrimp and Avocado Tartar with Cheese Pie

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 + ¥400

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ノー  
AKITA-Pork Raw Ham + ¥400

## 【 SOUP・SALAD 】

牛肉のボルシチ サワークリーム添え  
Beef Borscht 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 + ¥1,200

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 + ¥3,000  
240g + ¥5,800

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 + ¥1,500  
300g + ¥3,500

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 + ¥3,000  
300g + ¥6,000

Add one WAKANUI Spring Lamb Chop  
ワカヌイ スプリングラム 1 本追加 ¥600

## 【 DESSERT 】

本日のアイスクリーム  
Ice Cream of the Day

フルーツとソフトショコラ  
Fruit & Soft 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

## 【 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 ¥1,800  
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。