

【SEAFOOD, APPETIZER, HAM】

Selected Fresh Oyster 旬の生牡蠣	1p ¥900 (¥990) 6p ¥5,000 (¥5,500)
Jumbo Shrimp Cocktail ジャンボシュリンプカクテル	1p ¥1,100 (¥1,210) 6p ¥6,000 (¥6,600)
Caviar with Sour-Cream Mush 瓶キャビアとサワークリームマッシュ	¥7,000 (¥7,700)
Burrata Cheese with Anchovy Cream ブラータチーズとアンチョビクリーム	¥2,500 (¥2,750)
Hon-MAGURO Carpaccio with Raspadura and Beet 漬け本鮪のカルパッチョ ラスパドゥーラとビーツのピューレ	¥2,500 (¥2,750)
Freshly Cut Savoie Raw Hum and Spanish Chorizo with Fried Bread 削り立てフランスサヴォア生ハムとスペインチョリソ イタリアンおやき添え	¥2,500 (¥2,750)

【SOUP & HOT DISH】

Chicken Broth Soup with Short-Pasta and Green-peas ショートパスタとグリーンピース入りチキンブロススープ	¥1,300 (¥1,430)
Rich Saffron Potage with Octopus and Chorizo 濃厚サフランポタージュ 蛸とスペインチョリソ	¥1,300 (¥1,430)
Fried Lobster, Mushroom Sauce オマール海老 燻製マッシュルームソース	¥4,800 (¥5,280)

【SALAD】

RUSTEAKS Toss Salad Yuzu Kyoto-Miso Dressing ラステイクスフレッシュトスサラダ 柚子西京味噌ドレッシング	¥1,700 (¥1,870)
Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタスゴルゴンゾーラシーザー	¥2,400 (¥2,640)

【CHARCOAL GRILLED】

NZ Spring Lamb “WAKANUI” NZ スプリングラム “ワカヌイ”	Rack ラック 1/2 ¥4,000 (¥4,400) / ¥7,800 (¥8,580) Chop チョップ ¥1,000 (¥1,100)
NZ Grass-fed Tenderloin “Silverfern” NZ 牧草テンダーロイン “シルバーファン”	200g ¥5,400 (¥5,940)
US Prime Tenderloin “Creakstone” US プライムテンダーロイン “クリークストーン”	200g ¥8,800 (¥9,680)
US Prime Tenderloin “Creakstone” US プライムシャトーブリアン “クリークストーン”	200g ¥14,000 (¥15,400)
AUS MBS 3+ Sirloin “Rangers Valley” AUS マーベル3+ サーロイン “レンジャーズバレー”	250g ¥6,800 (¥7,480)
JPN A5 Sirloin “WAGYU” A5 サーロイン “和牛”	150g ¥7,800 (¥8,580)
US Prime Rib-eye “Creakstone” US プライムリブアイ “クリークストーン”	300g ¥11,000 (¥12,100)
US Prime Shortloin “Creakstone” US プライムショートロイン “クリークストーン”	L-Bone Sirloin 骨付きサーロイン 700g ¥19,000 (¥20,900) Porter House ポーターハウス 900g ¥26,000 (¥28,600)

【PREFIX SET】

【AMUSE】+【APPETIZER】+【SALAD/SOUP/HOT】+【GRILLED】+【SIDE】+【BREAD】+【DESSERT】 ¥8,500 (¥9,350)

【APPETIZER お選びください】

Fresh Oyster and Shrimp Cocktail 生牡蠣とシュリンプカクテルの盛り合わせ

Half a Dozen Fresh Oysters 生牡蠣ハーフダース (6p) (+¥3,300)

Hon-MAGURO Carpaccio with Raspadura and Beet 漬け本鮪のカルパッチョ ラスパドゥーラとビーツのピューレ

Burrata Cheese with Anchovy Cream ブラータチーズアンチョビクリームかけ

Raw Hum and Chorizo with Bread 削り立てサヴォア生ハムとスペインチョリソ イタリアンおやき添え

Caviar with Sour-Cream Mushed Potato 瓶キャビアとサワークリーミーマッシュ (+¥1,650)

【SALAD/SOUP/HOT お選びください】

Toss Salad with Avocado and Tomato フレッシュトスサラダ アボカドとトマト添え

Fresh Lettuce Gorgonzola Caesar フレッシュレタス ゴルゴンゾーラシーザー

Chicken Soup with Short-Pasta and Green-peas ショートパスタとグリーンピース入りチキンブロススープ

Rich Saffron Potage with Octopus and Chorizo 濃厚サフランポタージュ 蛸とスペインチョリソ

Fried Lobster and Scallop, Mushroom Sauce オマール海老フライ 燻製マッシュルームソース (+¥1,100)

【GRILLED お選びください】

NZ Spring Rack of Lamb “WAKANUI” スプリングラムラック “ワカヌイ”

NZ Grass-fed Beef Tenderloin “Silverfern” 牧草テンダーロイン “シルバーファン” 200g

AUS MBS 3+ Sirloin “Rangers Valley” マーベル3+ サーロイン “レンジャーズバレー” 250g

JPN A5 Sirloin “WAGYU” A5 サーロイン “和牛” 150g

US Prime Rib-eye “Creakstone” プライムビーフリブアイ “クリークストーン” 250g(+¥3,300)

※US Prime Beef L-Bone Sirloin プライムビーフ骨付きサーロイン “クリークストーン” (for one Person お一人様+¥4,400)

※Steak Platter(Lamb-Rack, Grass-fed Tenderloin and “WAGYU” Sirloin) (for one Person+¥1,980)

※ステーキプラッター (ラムラック・牧草牛テンダーロイン・和牛サーロイン)(お一人様+¥1,980)

※For two Steaks 2名様用のステーキになります

【SIDE Please Choose One Item for Two 2名様で1品お選びください (Shrimp Gratin is +¥660 シュリンプグラタン+¥660)】

【DESSERT Please choose from the dessert menu after the meal お食後のデザートメニューよりお選びください】

【SIDES】

Arugula and Mushrooms Salad ¥1,200 (¥1,320)

野生ルコラとマッシュルームのサラダ

Deep Fried Hand Crushed Poteto ¥1,200 (¥1,320)

オリジナルフライドポテト

Sauteed Spinach (Fish Sauce Butter or Garlic Butter) ¥1,200 (¥1,320)

ほうれん草ソテー (ナンプラーバター又はガーリックバター)

Roasted Jumbo-Mushrooms with Escargot Butter ¥1,200 (¥1,320)

ジャンボマッシュルームのエスカルゴバターロースト

Parmesan Broccoli ¥1,200 (¥1,320)

パルミジャーノブロッコリー

Shrimp Macaroni Gratin ¥2,400 (¥2,640)

シュリンプマカロニグラタン

BRØD Sourdough Bread with Butter ¥500 (¥550)

BRØD サワードウブレッドとバター

【RECOMMENDATION COURSE “RUSTEAKS”】 From 2 people 2名様より 1 Person ¥16,000 (¥17,600)

This is a recommended with Porterhouse as the Main dish as an appetizer made with high-quality ingredients

キャビア、オマール海老を使用した前菜にポーターハウスステーキをお召し上がりいただくコースです。

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