

【SEAFOOD,APPETIZER,HAM】

Selected Fresh Oyster	1p¥900 (¥990) 6p¥5,000 (¥5,500)
旬の生牡蠣	
Jumbo Shrimp Cocktail	1p¥1,100 (¥1,210) 6p¥6,000 (¥6,600)
ジャンボシュリンプカクテル	
Caviar 18g with Sour-Cream Mush	¥7,000 (¥7,700)
瓶キャビア18gとサワークリームマッシュ	
Burrata, Tartar of HOKKAIDO Scallop with Anchovy Cream	¥2,800 (¥3,080)
ブーリア産ブラー塔と北海道帆立のタルタル アンチョビクリーム	
Freshly Cut Savoie Raw Ham and Spanish Chorizo	¥2,800 (¥3,080)
削り立てフランスサヴォア生ハムとスペインchorizo	
Italian Beef Brezaola & Roasted Endive	¥2,800 (¥3,080)
イタリア牛肉の塩漬けとローストアンディーヴ	

【SOUP & HOT DISH】

Saffron Potage Soup Served with Charcoal Grilled Octopus	¥1,600 (¥1,760)
サフランポタージュスープ 真タコの炭火焼添え	
Deep Fried Lobster, Smoked Mushroom Sauce	¥4,800 (¥5,280)
オマール海老のフライ 燻製マッシュルームソース	

【SALAD】

RUSTEAKS Toss Salad Yuzu Kyoto-Miso Dressing	¥1,700 (¥1,870)
ラステイクスフレッシュストスサラダ 柚子西京味噌ドレッシング	
Serve with Salads if you like (with Avocado/Tomato/Bacon/Cheese) お好みのサラダトッピング(アボカド/トマト/ベーコン/チーズ)	I Topping ¥600 (¥660)

【CHARCOAL GRILLED】

NZ Spring Lamb "WAKANUI" Straw Smoked	Rack ラック 1/2 ¥4,000 (¥4,400) / ¥7,800 (¥8,580)
NZ スプリングラム "ワカヌイ" 薫焼し (ラックのみ)	Chop チョップ ¥1,000 (¥1,100)
NZ Grass-fed Beef Tenderloin "Silverfern" RUSTEAKS Style	180g ¥5,400 (¥5,940)
NZ 牧草牛テンダーロイン "シルバーファン" ラステイクスタイル	
US Prime Beef Tenderloin "Creakstone"	180g ¥10,500 (¥11,550)
US プライムビーフテンダーロイン "クリークストーン"	
US Prime Beef Chateaubriand "Creakstone"	180g ¥14,000 (¥15,400)
US プライムビーフシャトーブリアン "クリークストーン"	
US Prime Beef Rib-eye "Creakstone"	250g ¥11,000 (¥12,100)
US プライムビーフリブアイ "クリークストーン"	
US Prime Beef L-Bone Sirloin "Creakstone" For 2 to 3 people	¥19,000 (¥20,900)
US プライム骨付ビーフきサーロイン "クリークストーン" 2~3名様分	
US Prime Beef Porterhouse "Creakstone" For 2 to 3 people	¥26,000 (¥28,600)
US プライムビーフポーターハウス "クリークストーン" 2~3名様分	
JPN A5 WAGYU Rump "KAGOSHIMA KUROUSHI" Soy Sauce	150g ¥4,000 (¥4,400)
JPN A5 黒毛和牛ランプ "鹿児島黒牛" 醤油焼き	

The steak is cooked medium-rare. Please let me know if you have any wishes for the steak to be cooked.
ステーキはミディアムレアでご用意致します。焼具合のご希望があればお伝えください。

PREFIX SET [APPETIZER] + [SALAD/SOUP/HOT] + [GRILLED] + [SIDE] + [BREAD] + [DESSERT] ¥9,000 (¥9,900)

【APPETIZER お選びください】

Shrimp Cocktail ジャンボシュリンプカクテル

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

Burrata, Tartar of HOKKAIDO Scallop with Anchovy Cream プーリア産ブーラータと北海道帆立のタルタルアンチョビクリーム

Freshly Cut Savoie Raw Ham and Spanish Chorizo 削り立てフランスサヴォア生ハムとスペインチヨリソ

Italian Beef Brezaola & Roasted Endive イタリア牛肉の塩漬けとローストアンディーヴ

Caviar with Sour-Cream Mashed Potato 瓶キャビアとサワークリームマッシュ (+¥1,650)

【SALAD/SOUP/HOT お選びください】

Toss Salad with Avocado and Tomato Yuzu-Miso Dressing フレッシュトスサラダ アボカドとトマト添え 柚子西京味噌ドレッシング

Saffron Potatge Soup Served with Charcole Grilled Octopus サフランポタージュ 真タコの炭火焼添え

Deep Fried Lobster Smoked 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" Straw Smoked NZ スプリングラムラック "ワカヌイ" 薫焼

NZ Grass-fed Beef Tenderloin "Silverfern" NZ 牧草牛テンダーロイン "シルバーファン" ラステイクスタイル 180g

JPN A5 WAGYU Rump Soy Sauce A5 JPN A5 黒毛和牛ランプ "鹿児島黒牛" 醤油焼き 150g

US Prime Beef Tenderloin "Creakstone" US プライムビーフテンダーロイン "クリークストーン" 180g(+¥4,400)

US Prime Beef Rib-eye "Creakstone" US プライムビーフリブアイ "クリークストーン" 250g(+¥5,500)

※Please order for 2 or more people 2名様以上でお召し上がりくださいステーキです。

※US Prime Beef Born Sirloin "Creakstone" プライムビーフ骨付きサーロイン "クリークストーン" (for 1 Person お一人様+¥4,400)

※US Prime Beef Porter House "Creakstone" プライムビーフポーターhaus "クリークストーン" (for 1 Person お一人様+¥7,700)

※Platter Grilled プラッターグリル (for 1 Person お一人様+¥1,980)

(Rack of Lamb, Grass-fed Tenderloin and Wagyu-Rump) ラムラック・牧草牛テンダーロイン・鹿児島黒牛ランプ

【SIDE Please Choose Side for 2 people 下のメニューよりお2人で1品お選びください Shrimp Gratin costs an additional ¥550 シュリンプグラタンは¥550の追加料金をいただきます】

【DESSERT Please Choose Dessert Menu デザートメニューよりお選びください】

【SIDE】

Deep Beef Fried ￥1,200 (¥1,320)

ビーフフライドポテト

Sautéed 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)

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 Seeds Sourdough Bread with Butter ￥500 (¥550)

BRØD シード入りサワードウブレッドとバター