

## 【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 18g with Sour-Cream Mush 瓶キャビア18gとサワークリームマッシュ	¥7,000 (¥7,700)
Burrata, Tartar of HOKKAIDO Scallop with Anchovy Cream プーリア産ブラータと北海道帆立のタルタル アンチョビクリーム	¥2,800 (¥3,080)
Freshly Cut Savoie Raw Hum and Spanish Chorizo 削り立てフランスサヴォア生ハムとスペインチョリソ	¥2,800 (¥3,080)
Italian Beef Breazaola & Roasted Endive イタリア牛肉の塩漬けとローストアンディーヴ	¥2,800 (¥3,080)

## 【SOUP & HOT DISH】

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

## 【SALAD】

RUSTEAKS Toss Salad Yuzu Kyoto-Miso Dressing ラスティ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)
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)	1 Topping ¥600 (¥660)

## 【CHARCOAL GRILLED】

NZ Spring Lamb “WAKANUI” Straw Smoked NZ スプリングラム “ワカヌイ” 藁燻し ( ラックのみ )	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 Beef Tenderloin “Silverfern” RUSTEAKS Style NZ 牧草牛テンダーロイン “シルバーファン” ラスティクススタイル	180g ¥5,400 (¥5,940)
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 ¥10,500 (¥11,550)
US Prime Beef Chateaubriand “Creakstone” US プライムビーフシャトーブリアン “クリークストーン”	180g ¥14,000 (¥15,400)
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 ¥11,000 (¥12,100)
US Prime Beef L-Bone Sirloin “Creakstone” For 2 to 3 people US プライム骨付ビーフキサーロイン “クリークストーン” 2〜3名様分	¥19,000 (¥20,900)
US Prime Beef Porterhouse “Creakstone” For 2 to 3 people 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	¥26,000 (¥28,600)
JPN A5 WAGYU Rump “KAGOSHIMA KUROUSHI” Soy Sauce JPN A5 黒毛和牛ランブ “鹿児島黒牛” 醤油焼き	150g ¥4,000 (¥4,400)

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 Hum and Spanish Chorizo 削り立てフランスサヴォア生ハムとスペインチョリソ
- Italian Beef Breazaola & 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 Mushed 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” 薫し
- 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いただくステーキです。

※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ハウス “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	
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 )	
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	