

【BEER】

YEBISU エビスビール	¥900(¥990)
Sapporo Premium Alcohol Free サッポロプレミアムアルコールフリー	¥1,400(¥1,540)
MATSUMOTO Pale Ale 松本ブルワリー ペールエール	¥800(¥880)

【BOUBBLE】

	Glass/	Bottle
Sparkling Wine of the Day 本日のスパークリング	¥1,000(¥1,100)/	¥5,500(¥6,050)
Perrier-Jouët Grand Brut ペリエジュエ グランブリュット	¥2,000(¥2,200)/	¥11,000(¥12,100)

【WINE】

	Glass/	Bottle
Evidence Riesling Alsace エヴィデンス リースリング	¥1,100(¥1,210)/	¥6,600(¥7,260)
Gabrielle Ashley Chardonnay California ガブリエルアシュリー シャルドネ	¥1,200(¥1,320)/	¥7,700(¥8,470)
Kenwood Six Riges Pinot Noir California ケンウッドシックスリッジピノノワール	¥1,300(¥1,430)/	¥8,250(¥9,075)
Klinker Brick Cabernet Sauvignon Napa クリンカーブリック カベルネソーヴィニヨン	¥1,300(¥1,430)/	¥7,150(¥7,865)

【Non-Alcoholic Cocktails】

ELEGANT APPLE エレガントアップル (Apple, YUZU, Chamomile 林檎、柚子、カモミール)		
HERBAL PEACH ハーバルピーチ (Peach, Rooibos Tea)	Glass/	Bottle 500m l
CHAOS GRAPE カオスグレープ (Grape, Cassis, Tea 黒ぶどう、カシス、紅茶)	¥1,100(¥1,210)/	¥3,800(¥4,180)

【FRUITS JUICE】

Orange, Grapefruit, Cranberry, Pineapple オレンジ、グレープフルーツ、クランベリー、パイナップル	¥800(¥880)
--	------------

【SODA】

Cola, Ginger-Ale コーラ、ジンジャエール	¥800(¥880)
------------------------------	------------

【WATER】

FUJI Natural, Perrier 富士、ペリエ	¥1,000(¥1,100)
------------------------------	----------------

【JAPANESE ICED TEA】

UZI-Cha 宇治茶 “玉兔”	¥800(¥880)
------------------	------------

【TEA】 In Pot ポットサービス

English Tea (Japanese, Earl Grey) 紅茶 (国産、アールグレイ)	
Chinese Blue Tea 凍頂烏龍茶	
Ginger Tea 生姜、和紅茶	
Cinnamon Tea シナモン、和紅茶	
Rose-hip, Hibiscus Tea ローズヒップ、ハイビスカス、和紅茶	
INFUSION (Fresh Mint, Chamomile) ハーブティー (フレッシュミント、カモミール)	¥800(¥880)

【COFFEE】

Blended, Decaffeinated, Espresso ブレンド、カフェインレス、エスプレッソ	¥600(¥770)
--	------------

An à la carte menu and wine list are available.

別途お食事単品メニュー、ワインリストをご用意しております。

Lunch time only, a la carte menu

In addition, we will offer a 20% discount on the entire wine list.

ランチタイムご利用に限り、お食事単品及び、ワインリストの金額を全て 20%引きとさせていただきます。

【PREFIX 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 (+ ¥550)

Red Curry Marinade Soft Shell Crab ソフトシェルクラブのレッドカレーマリネ

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

Freshly Cut Savoie Prosciutto and Fried Bread サヴォワ産切りたて生ハムと揚げパン

Bocconcini with Anchovy Cream ボッコンチーニアンチョビクリームかけ

【PREFIX SALAD/SOUP/HOT お選びください】

Toss Salad フレッシュトスサラダ

Soup of the Day 本日のスープ

Chilled Oyster and Scallop Chowder Soup 冷たいオイスターと帆立貝のクリームスープ (+ ¥550)

Shrimp Avocado Salad Bisque Dressing 海老、モッツァレラ、アボカドのチョップサラダビスクドレッシング (+ ¥550)

Oyster Chowder Soup オイスターチャウダースープバイマックル風味 (+ ¥550)

Fried Cajun Bread Crumbs Lobster オマール海老のケイジャンフライ サフランマヨネーズ (+ ¥1100)

【GRILLED お選びください】

Burger "RUSTEAKS" バーガー RUSTEAKS

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" 牧草牛テンダーロイン "シルバーファン" 120g

AUS Beef Sirloin "Gravy Steak" ビーフサーロイン "グレイビーステーキ" 200g

PREMIUM BEEF STEAK プレミアムビーフステーキ (追加料金をご頂戴致します)

US Prime Tenderloin "Creakstone" プライムテンダーロイン "クリークストーン" 120g (+ ¥2,750)

JPN A5 Sirloin "MATSUZAKA" A5 サーロイン "松坂牛" 150g (+ ¥2,750)

This steak is for 2 people 2名様でお召し上がりいただくステーキです。(for two2名様にて+ ¥4,400)

Platter(2 Lamb Chops, Grass-fed Tenderloin 120g, JPN A5 Sirloin 150g)

プラッター (ラムチョップ2本、NZ 牧草牛テンダーロイン 120g、JPN A5 サーロイン 150g)

The amount of steak can be increased from 100g ステーキは100gより増量できます

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をご用意致します。焼具合のご希望があればお伝えください。

【DESSERT お選びください】

※ An additional fee of 400 yen will be charged for the mark. ※印のデザートは¥440の追加料金をご頂戴致します。

【DESSERT】

Ice Cream of the Day 本日のアイスクリーム	¥600 (¥660)
Caramel pound cake 塩キャラメルのパウンドケーキ	¥600 (¥660)
Soft Chocolate with Rum ソフトショコララム酒風味	¥600 (¥660)
※Triple Cheese Cake ※トリプルチーズケーキ	¥1,100 (¥1,100)
※Warm Cheese Cake ※温かいチーズケーキ	¥1,100 (¥1,100)
※Cream brûlé ※クレームブリュレ	¥1,100 (¥1,100)

PREFIX SET 【APPETIZER】+【SALAD/SOUP/HOT】+【GRILLED】+【DESSERT】+BREAD ¥3,500 (¥3,850)

With SALAD SET 【SALAD】+【GRILLED】+BREAD ¥2,500 (¥2,750)