

【with APERITIF】

Fresh Oyster 旬の生牡蠣

¥900(¥990)

Jumbo Shrimp Cocktail ジャンボシュリンプカクテル

¥1,100(¥1,210)

【BOUBBLE】

Sparkling Wine of the Day 本日のスパークリングワイン

¥1,100(¥1,210)

Perrier-Jouët Grand Brut Champagne ペリエジュエ シャンパーニュ グランブリュット

¥2,400(¥2,640)

Champagne Cocktail シャンパンカクテル (Peach or Grape ピーチ又はグレープ)

¥1,600(¥1,760)

【Glass of White WINE】

Kenwood Six Sauvignon Blanc Sonoma ケンウッドシックスソーヴィニヨンブラン ソノマ

¥1,300(¥1,430)

Fontanafredda Ampelio Chardonnay Lange ファンタナフレddaアンペリオシャルドネ ピエモンテ

¥1,400(¥1,540)

【Glass of Red WINE】

Kenwood Six Riges Pinot Noir Sonoma ケンウッドシックスリッジピノノワール ソノマ

¥1,300(¥1,430)

Klinker Brick Cabernet Sauvignon Lodi クリンカーブリック カベルネソーヴィニヨン ローダイ

¥1,400(¥1,540)

【BEER】

Original Golden Ale “Béarnaise Seafood” オリジナル Golden Ale “佃ベアルネーズ シーフード”

¥1,450(¥1,595)

Original IPA “Béarnaise RUSTEAKS” オリジナル IPA “佃ベアルネーズ ラステイクス”

¥1,450(¥1,595)

YEBISU Drant エビス生

¥950(¥1,045)

MINOH Stout Black 箕面スタウト 黒ビール

¥1,450(¥1,595)

【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)

¥1,200(¥1,320)

HERBAL PEACH ハーバルピーチ (Peach, Rooibos Tea ピーチ、ルイボスティー)

¥1,200(¥1,320)

CHAOS GRAPE カオスグレープ (Grape, Cassis, Tea 黒ぶどう、カシス、紅茶)

¥1,200(¥1,320)

【FRUITS JUICE】

Cranberry・Pineapple クランベリー・パイナップル

¥1,000(¥1,100)

【SODA】

IYOSHI-Cola・n.e.o Premium Ginger Ale・Elderflower Tonic 伊良コーラ・n.e.o ジンジャーエール・エルディルトニック

¥1,000(¥1,100)

【JAPANESE TEA】

UZI-Cha 宇治茶 “玉兔”

¥1,000(¥1,100)

【WATER】

OKUAIZU-KANEYAMA Sparkling or Still 奥会津金山天然炭酸の水・奥会津金山天然水 (720ml) ¥1,200(¥1,320)

【with LUNCH DISHE】

NZ Spring Lamb “WAKANUI” Chop スプリングラム “ワカヌイ” チョップ

¥720(¥792)

Deep Fried Hand Crushed Poteto オリジナルフライドポテト

¥880(¥968)

Shrimp Macaroni Gratin シュリンプマカロニグラタン

¥1,920(¥2,112)

Rye Bread ライ麦ブレッド

¥200(¥220)

【CASUAL LUNCH DISHES Only Weekday 平日のみ】

Roasted Beef Salad with Bread and Soup ローストビーフサラダ パンとスープ付き

Jambalaya with Salad ジャンバラヤ サラダ付き

Roasted Beef Sandwich with Fried Poteto and Coffee ローストビーフサンドウィッチ フライドポテトとコーヒー付き

※Customers with reservations cannot place orders. ご予約のお客様はご注文いただけません。¥1,600(¥1,760)

A service charge of 10% will be applied. 10%のサービス料を頂戴しております。

【APPETIZER お選びください】

- Fresh Oyster and Shrimp Cocktail 旬の生牡蠣とシュリンプカクテルの盛り合わせ(+¥550)  
Half a Dozen Fresh Oysters 旬の生牡蠣ハーフダース(6P) (+¥3,300)  
Bocconcini and Scallop with Anchovy Cream ボッコンチーニと帆立 アンチョビクリームかけ  
Freshly Cut Savoie Prosciutto and Fried Bread サヴォワ産切りたて生ハムと揚げパン  
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  
French-style Meet Minced Cutlet フランス風メンチカツ  
Assorted Appetizers 色々な前菜の盛り合わせ(+¥660)

【SALAD/SOUP/HOT お選びください】

- Toss Salad Yuzu-Miso Dressing フレッシュトスサラダ 柚子西京味噌ドレッシング  
Burdck Root Potage Soup ゴボウのポタージュスープ  
Fried Lobster, 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】

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。

- RUSTEAKS Platter(2 Lamb Chops, Grass-fed Tenderloin 120g, JPN A5 Beef Rump 150g)(for Two+¥2,640)  
RUSTEAKS 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 ビーフランブ 150g)(2名様にて+¥2,640)  
Prime Porter House (for Two+¥5,500)  
プライムビーフポーターハウス (T ボーンステーキ)(2名様にて+¥5,500)  
This is a dish to be enjoyed by one person. 1名様以上でお召し上がりいただくステーキです。  
Burger “RUSTEAKS” バーガー RUSTEAKS 150g  
Burger “RUSTEAKS” バーガー RUSTEAKS 150g×2 (+¥990)  
NZ Spring Lamb “WAKANUI” Rack or Chops スプリングラム “ワカヌイ” ラック又はチョップ  
NZ Grass-fed Beef Tenderloin “Silverfern” 牧草牛テンダーロイン “シルバーファン” 120g  
Beef Sirloin “Gravy Steak” サーロイン “グレービーステーキ” 200g  
JPN A5 Beef Rump “WAGYU” A5 黒毛和牛 “鹿児島黒牛” 醤油焼き 150g(+¥770)  
US Pime Beef Ribeye “Creakstone” US プライムビーフリブアイ “クリークストーン” 250g (+¥5,500)

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。

【DESSERT お食後デザートメニューよりお選びください】

PREFIX SET	【APPETIZER】+【SALAD/SOUP/HOT】+【GRILLED】+【DESSERT】+BREAD	¥3,600(¥3,960)
with SALAD SET	【SALAD/SOUP/HOT】+【GRILLED】+BREAD	¥2,700(¥2,970)

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、お食事ディナーアラカルトとボトルワインリストの金額を20%引きとさせていただきます。  
A service charge of 10% will be applied. 10%のサービス料を頂戴しております。