Appetizers

Today’ s smoke
本日のスモーク ¥600

Jumbo shrimp cocktail with horseradish sauce
ジャンボシュリンプカクテル　ホース ラディッシュソース 1p/¥900
4p/¥2800

Seafood platter - Lobster /Jumbo shrimp / Oysters (for 2 people)
シーフード・プラッター（２名様用） ¥6800
ロブスター　ジャンボシュリンプ　オイスター

Caesar salad of organic Romaine lettuce from the contract farms
ロメインレタスのシーザーサラダ Small/¥1050
Regular/¥1600

Roast beef salad
ローストビーフのサラダ Small/¥1700
Regular/¥2400

Caprese with high-sugar tomatoes and buffalo mozzarella
高糖度トマトと水牛モッツァレラのカプレーゼ Small/¥1600
Regular/¥2200

Buffalo chicken wings with Yuzu mayonnaise sauce
バッファローチキンウィング　柚子マヨネーズ 4p/¥1200
6p/¥1500

Teppan grilled high-sugar tomatoes and cream cheese
高糖度トマトとクリームチーズの鉄板焼き ¥1200

Terrine of Shropshire Blue (blue cheese)
シュロップシャーブルーのテリーヌ ¥1600

Soup

Today’ s potage
本日のポタージュ ¥900

Onion gratin soup
自家製コンソメのオニオングラタンスープ ¥1200

Lobster bisque
ロブスターの濃厚ビスク ¥1900

Main

Steak

低温熟成させてから、旨味と柔らかさを引き出したお肉を薪火で燻しながら、香ばしく焼き上げます。

T-bone steak - Japanese cattle 国産牛　T ボーンステーキ	900g / ¥14800
Wagyu "Obanazawa" Filet Mignon from Yamagata Prefecture 山形県産　雪降り和牛 “尾花沢”　フィレミニョン	100g / ¥6500
NZ Five Star Beef Filet Mignon NZ ファイブスタービーフ　フィレミニョン	150g/¥4200 300g/¥7800
NZ Five Star Beef Sirloin NZ ファイブスタービーフ　サーロイン	150g/¥3200 300g/¥5800
Rib eye roll steak - US Black Angus beef USDA prime USDA プライム　リブアイステーキ	200g/¥4500 400g/¥8000

Spring lamb rack - NZ WAKANUI NZ 産ワカヌイ　スプリングラムラック　チミチュリソース	Half rack/¥3500 Full rack/¥6500
Chicken breast with Vindaloo paste 骨付き大山鶏モモ肉グリル ビンダルウペースト	400g/¥2900
Japanese pork spare ribs with BBQ sauce 国産豚　ポークスペアリブ　BBQ ソース	¥2600

Seafood

Hawaiian garlic shrimp ハワイアン・ガーリックシュリンプ	¥2400
Scallop coquille 帆立貝柱のコキーユ	¥2400
Char-grilled Atlantic salmon アトランティックサーモンの炭火焼	¥3200
Abalone Poele with Vermouth vin blanc sauce アワビのポワレ ベルモットのヴァンブランソース	Market Price

Sides

Grilled organic vegetables from the contract farmhouses 契約農家から届いた有機野菜のグリル	¥1400
Ratatouille with seasonal vegetables 季節野菜のラタトゥイユ	¥1300
Mushed potato マッシュドポテト	¥1000
fried onion rings オニオンリングフライ	¥1000
French fries フレンチフライ	¥800

Pasta

Spaghetti Pepperoncino with minced shrimp and potherb スパゲッティ　海老ミンチと香味野菜のペペロンチーノ	¥1900
Fettucine - Japanese Black beef meat sauce 手打ちフェットチーネ　黒毛和牛のミートソース	¥1900
Linguine ″ Pescatoral″ - Tomato cream sauce of lobster リングイネ　活きロブスターのトマトクリームソース	¥5800

Rice / Bread

Garlic rice ガーリックライス	¥1200
Freshly baked bread assortment パンの盛合せ	¥600
Garlic toast ガーリックトースト	2p/¥400
Taramo toast タラモ・トースト	¥600

当店のオススメ料理となります。

※表示税込価格に、サービス料として 10%を頂戴いたします。

BLACK TERRACE