Weekday Lunch

Today’ s Lunch (Served with soup and rice / bread)
日替わりランチセット ¥1600
本日の日替わり料理
（本日のスープ、パンまたはライス）

Today’ s Pasta (Served with soup and bread)
日替わりパスタセット ¥1600
本日の日替わりスパゲッティ
（本日スープ、パン）

Black Angus Beef curry with rice (Served with soup and Lassi)
ブラックアンガス牛のカレーライス ¥1500
(本日のスープ、ラッシー)

Toppings
トッピング
- Vegetable grill

野菜グリル ＋¥500

Today’ s Fish Lunch (Served with soup and bread)
本日の魚料理 ¥2000
アトランティックサーモンのポワレ ヴァンブランソース
(本日のスープ、パン)

Mixed salad (Single item)
ミックスサラダ(単品) ¥ 900

BLACK TERRACE

Fish Burger (Served with Soup and Frenchfries)
フライドフィッシュバーガー
アトランティックサーモン　餡かけ和風仕立て
（本日のスープ、フレンチフライ）
¥1800

BLT Burger (Served with Soup and Frenchfries)
BLT バーガー
US 産赤身ビーフと黒毛和牛の粗挽きパティ
(本日のスープ、フレンチフライ)
¥1800

Toppings
トッピング
- Chedder cheese
チェダーチーズ　＋¥200
- Onion jam
オニオンジャム　＋¥200

Hamburg Steak with coarse ground meat The scent of truffles
(Served with soup and rice / bread)
粗挽き肉のハンバーグ　トリュフの香り
（本日のスープ、パンまたはライス）
¥2000

Steak with onion sauce - US Black Angus beef USDA prime (Served with soup and rice / bread)
US プライム　ブラックアンガス牛　薪火グリルステーキ
オニオンソース
（本日のスープ、パンまたはライス）

- Rib eye roll steak
リブアイロース
200g/¥3300
300g/¥4600
400g/¥5800

-Filet Mignonsteak
フィレミニョン
150g/¥4400
300g/¥8000

Course

Weekend Lunch course

¥5500

Please choose one appetizer + one main + one dessert + coffee or tea
前菜から１品、メインから１品、デザートから１品、
コーヒー又は紅茶をお選びいただけます。

(Amuse, Appetizer , Soup , main , desser , coffee or tea)
（アミューズ、前菜１品、スープ、メイン１品、デザート１品、カフェ）

【お選びいただくお料理は、週毎に変更させていただきます。】

※アラカルトのご注文もできます。
※You can also order the a la carte memu.

Appetizers

Shrimp cocktail with horseradish sauce
シュリンプカクテル　ホース ラディッシュソース

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

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

Main

Steak

Enjoy extensive selection of low-temperature aged tender steaks fresh off the wood fered grill with full of Umami.
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。

NY Striploin steak - US Black Angus beef USDA prime
USDA プライム NY ストリップサーロイン 100g

Rib eye roll steak - US Black Angus beef USDA prime
USDA プライム　リブアイステーキ 180g　+¥1200

Filet Mignon - US Black Angus beef USDA prime
USDA プライム　フィレミニョン 100g　+¥1500

Wagyu "Kagoshima KUROUSHI" Filet Mignon from Kagoshima Prefecture
鹿児島県産　黒牛　サーロイン 120g　+¥3000

Seafood

Char-grilled Atlantic salmon
アトランティックサーモンの炭火焼

Pasta

Today's Pasta
本日のパスタ

Dessert/ Cafe

Dessert

Today's gelato.
本日のジェラート

Affogato of vanilla gelato.
バニラジェラートのアフォガート

New york cheese cake with mixed berry sauce.
ニューヨーク・チーズケーキ　ミックスベリーソース

Pecan pie and vanilla gelato caramel sauce.
ピーカンパイとバニラジェラート　キャラメルソース

Gateau au chocolat
濃厚チョコレートのガトーショコラ

ti-ra-mi-su
ティラミス

Seasonal desserts
季節のデザート

Cafe

Espresso Colombia
エスプレッソ　コロンビア

Coffee　Organic blend（HOT/COLD）
コーヒー　オーガニックブレンド

Caffe latte　Colombia （HOT/COLD）
カフェラテ　コロンビア

Cafe au lait Brazil　Fezenda　IBIPORA　（HOT/COLD）
カフェオレ　ブラジル　イビポラ農園

Cappuccino　Colombia
カプチーノ　コロンビア

Tea or Harb tea　Mighty-leaf San Francisco
紅茶 又は ハーブティ　マイティリーフ　サンフランシスコ

ROYAL　ASSAM　ESTATE　Mighty-leaf San Francisco
ロイヤルアッサムエステート　マイティリーフ　サンフランシスコ

Iced peach ginger tea　Mighty-leaf San Francisco
アイスピーチジンジャーティ　マイティリーフ　サンフランシスコ

BLACK TERRACE