

# Appetizers



シュリンプカクテル ホースラディッシュソース 1p/¥1000  
Shrimp cocktail with horseradish sauce

シーフード・プラッター（2～3名様用） ¥8500  
本日のシーフード盛り合わせ（スタッフにお尋ねください）  
Seafood platter - (to share for 2 to 3 people)

本マグロのアヒポケ 柚子胡椒とアボカドのピューレ ¥2100  
AHI POKE with Yuzu pepper and avocado puree

ロメインレタスのシーザーサラダ Small/¥1200  
Caesar salad of organic romaine lettuce Regular/¥1800



高糖度トマトとブラータチーズのカプレーゼ ¥2800  
Caprese with high-sugar tomatoes and burrata cheese

バッファローチキンウィング 柚子マヨネーズ 4P/¥1400  
Buffalo chicken wings with Yuzu mayonnaise sauce 6P/¥1800

高糖度トマトとクリームチーズの鉄板焼き ¥1400  
Teppan grilled high-sugar tomatoes and cream cheese

チーズの盛合せ ¥1800  
Assorted cheese plate

# Soup

本日のポタージュ ¥1000  
Today's potage



自家製コンソメのオニオングラタンスープ ¥1400  
Onion gratin soup

蛤のクラムチャウダー ¥1600  
Clam chowder

# Main



## Steak

じっくり熟成させた肉を薪火で燻し、豊かな旨味と柔らかな食感に焼き上げます。

Carefully aged meat is smoked over a wood fire and grilled to perfection, resulting in rich flavor and tender texture.

国産牛 T ボーンステーキ 900g / ¥19800  
T-bone steak: Japanese cattle

飛騨牛 イチボ 100g / ¥6000  
Hida beef sirloin

本日の厳選和牛 テンダーロイン 100g / ¥7000  
Today's selection: Wagyu tenderloin

USDA プライム フィレミニョン 150g/ ¥7000  
Filet mignon: USDA Prime Black Angus beef 300g/¥14000

USDA プライム リブアイステーキ 200g/ ¥7500  
Rib eye roll steak: USDA Prime Black Angus beef 300g/¥11000

プライム NY ストリップサーロイン 150g/ ¥5000  
NY striploin steak: USDA Prime Black Angus beef 300g/ ¥9800

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/¥4000  
Spring lamb rack: WAKANUI, New Zealand Full rack/¥7500

骨付き大山鶏モモ肉グリル ビンダルウペースト 400g/¥3200  
Grilled chicken on the bone with vindaloo paste: DAISEN , Japan

## Seafood



ハワイアン・ガーリックシュリンプ ¥3000  
Hawaiian garlic shrimp

帆立貝のオープン焼き 香草ガーリックバター パン粉仕立て ¥2200  
Oven-roasted scallops with herb-infused garlic butter and breadcrumbs

アトランティックサーモンの炭火焼 ¥3600  
Char-grilled Atlantic salmon

## Sides

契約農家から届いた有機野菜のグリル Grilled organic vegetables from the contract farmhouse	¥1400
マッシュドポテト Mushed potato	¥1300
オニオンリングフライ Fried onion rings	¥1000
フレンチフライ French fries	¥800

## Pasta

スパゲッティ 海老ミンチと香味野菜のペペロンチーノ Spaghetti pepperoncino with minced shrimp and potherb	¥2200
手打ちフェットチーネ 黒毛和牛のミートソース Fettuccine – Japanese black beef meat sauce	¥2200
本日のパスタ Today's Pasta - Please ask staff	スタッフにお尋ねください

## Rice / Bread

ガーリックライス Garlic rice	¥1200
パンの盛合せ Assorted breads	¥900
ガーリックトースト 2p Garlic toast (2 pieces)	¥400



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