



Seafood on Ice For 2 - King Crab Leg, Japanese Scallop, Botan Shrimp, Mussel Miyazaki Caviar 1983 Baerii Premium 20g	¥25,300	シーフードオンアイス タラバクラブレッジ 国産帆立貝 牡丹海老 ムール貝 (2名様分)
	¥12,950	宮崎キャビア 1983 バエリ プレミアム 20g
Antonius Oscietra Caviar 5* 50g	¥26,950	アントニウス オシェトラ キャビア 5* 50g
Kaluga Queen Oscietra Caviar 100g	¥49,500	カルuga クイーン オシェトラ キャビア 100g

#### APPETIZERS

Yellowtail Crudo, Avocado, Red Chili, Cucumber, Yuzu Olive Oil	¥3,960	ハマチのクルード アボカド チリ 胡瓜 柚子オリーブオイル
Mezze Plate - Marinated Feta, Edamame Hummus, Baba Ghanoush, Pita Bread	¥3,960	メゼプレート フェタチーズのマリネ 枝豆フムス ババガヌーシュ ピタブレッド
S - Caesar Salad, Croutons, Parmigiano Reggiano, Cherrywood Smoked Bacon	¥4,180	シーザーサラダ クルトン パルミジアーノ レッジャーノ チェリーウッドスマーカベーコン
Shrimp Cocktail, Avocado, Grapefruit, Vodka Cocktail Dressing	¥4,620	シュリンプカクテル アボカド グレープフルーツ ウォッカカクテルドレッシング
V - Artisanal Hokkaido Burrata, Persimmon, Mizuna, Finger Lime, Sourdough Crisp	¥4,950	北海道産ブッラータ 柿 水菜 フィンガーライム サワードゥブレッドクリスピ
Chestnut and Mushroom Velouté, Smoked Duck Breast, Almond Brittle	¥3,190	栗と茸のヴルーテ 燻製鴨胸肉 アーモンドブリトル
New England Clam Chowder, Potato, Celery, Smoked Bacon	¥3,740	ニューイングランド風クラムチャウダー ポテト セロリ スモーカベーコン
Grilled Octopus, Shishito Pepper, Smoked Almond, Romesco Sauce	¥3,740	蛸のグリル ししとう スモーカーモンド ロメスコソース
S - Crab Cakes, Mini Herb Salad, Remoulade Sauce	¥4,620	クラブケーキ ミニハーブサラダ レムラードソース
S - Pan Seared Japanese Scallops, Lemon Caper Butter, Parsley	¥5,390	国産帆立貝のパンシアード レモンケッパー バター パセリ

#### USDA PRIME BEEF

New York Strip 300g	¥17,600	ニューヨークカット
Ribeye 340g	¥19,800	リブアイ

#### JAPANESE BEEF

Gunma Akagi Ribeye 180g	¥18,590	赤城和牛リブアイ
Kagawa Olive Fed Sirloin 160g	¥20,020	香川県産オリーブ牛サーロイン
Hokkaido Tenderloin 150g	¥21,890	北海道産牛テンダーロイン
Miyagi Sendai Tenderloin 150g	¥24,420	仙台牛テンダーロイン
S - Hyogo Kobe Sirloin 160g	¥31,350	神戸牛サーロイン
Yamagata Tomahawk 1.6kg	¥50,600	山形県産トマホーク

#### ACCOMPANIMENTS

Pan Seared Japanese Scallop 1pc	¥1,760	国産帆立貝のパンシアード
Grilled King Crab Leg 100g	¥4,730	タラバクラブレッジのグリル
Grilled Half Canadian Lobster	¥8,800	カナダ産ロブスターのグリル(ハーフ)

#### SAUCES

Béarnaise	ペアルネーズ
Red Wine	赤ワイン
Chimichurri	チミチュリ
Miyazaki Green Peppercorn	宮崎県産グリーンペッパー

#### SEAFOOD

Cedar Wood Grilled Atlantic Salmon, Lemon, Thyme	¥5,060	アトランティックサーモンの杉板焼き レモン タイム
Grilled Bluefin Tuna Chutoro, Virgin Sauce	¥7,370	本マグロのグリル ヴァージンソース
Grilled Whole Canadian Lobster, Garlic, Parsley Butter	¥16,500	カナダ産ロブスターのグリル ガーリック パセリバター
Grilled Whole Market Fish, Salsa Verde	Market Price	市場直送 鮮魚のグリル サルサヴェルデ

#### ENTRÉE

V - Cauliflower Steak, Miso Glaze, Hazelnut, Sesame Yoghurt	¥4,180	カリフラワーステーキ 味噌グレーズ ヘーゼルナッツ セサミヨーグルト
V - Fresh Linguine, Mushroom Ragu, Parmigiano Reggiano	¥4,180	リングイネ マッシュルームラグー パルミジアーノ レッジャーノ
Grilled Half Free Range Kagawa Olive Fed Chicken, Chermoula Marinade	¥5,500	香川県産オリーブ地鶏のグリル チャルムーラマリネーション
Grilled Australian Lamb Rack, Herb Crust, Lamb Jus	¥8,800	オーストラリア産ラムラックのグリル ハーブクラスト ラムジュ
Grilled Iwate Iwachu Pork Chop, IPA Sauce	¥10,450	岩手県産岩中豚ポークチョップのグリル IPA ソース

#### SIDE ORDERS

Mashed Potatoes, Roasted Garlic	¥1,650	マッシュドポテト ローストガーリック
Roasted Pumpkin, Sour Cream, Pumpkin Seed Dukkha	¥1,650	パンプキンのロースト サワークリーム パンプキンシードデュッカ
Sautéed Japanese Mushrooms, Garlic, Parsley	¥1,650	国産茸のソテー ガーリック パセリ
Creamed Spinach, Comté Cheese	¥1,650	クリームスピナッチャ コンテチーズ
Grilled Broccolini, Lemon Zest	¥1,650	ブロッコリーニのグリル レモンゼスト
S - Beef Fat Fries, Homemade Ketchup	¥2,200	ビーフフライドポテト 自家製ケチャップ
Macaroni and Cheese, Canadian Lobster	¥3,080	マカロニチーズ カナダ産ロブスター

V - Vegetarian Choice ベジタリアン  
S - Signature Dish シグネチャー