



| | | |
|--|---------|---|
| Seafood on Ice For 2 - King Crab Leg, Japanese Scallop, Botan Shrimp, Mussel | ¥25,300 | シーフードオンアイス タラバクラブリュッ 国産帆立貝 牡丹海老 ムール貝 (2名様分) |
| Miyazaki Caviar 1983 Baerii Premium 20g | ¥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 オシエトラ キャビア 5* 50g |
| Kaluga Queen Oscietra Caviar 100g | ¥49,500 | カルーガ クイーン オシエトラ 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 パルミジャーノ レッジャーノ チェリーウッドスモークベーコン |
| 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プ |
| 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 スモークベーコン |
| Grilled Octopus, Shishito Pepper, Smoked Almond, Romesco Sauce | ¥3,740 | 蛸のグリル ししとう スモークアーモンド 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 | タラバクラブリュッのグリル |
| Grilled Half Canadian Lobster | ¥8,800 | カナダ産ロブスターのグリル (ハーフ) |

SAUCES

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Béarnaise | ベアルネーズ |
| Red Wine | 赤ワイン |
| Chimichurri | チミチュリ |
| Miyazaki Green Peppercom | 宮崎県産グリーンペッパーコーン |

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 味噌グレイズ 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 パルミジャーノ レッジャーノ |
| Grilled Half Free Range Kagawa Olive Fed Chicken, Chermoula Marination | ¥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 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 |

Ben Wheeler
Chef de Cuisine
ベン ウィーラー
シェフ

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge.
税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Gordon Tse
Manager
ゴードン ツェ
マネージャー