



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 タラバクラブレッグ 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

Marinated Atlantic Salmon, Goat Cheese, Heirloom Beetroot, Avocado Blinis	¥3,960	アトランティックサーモンのマリネ ゴートチーズ ビーツ アボカドブリーニ
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, Fig, Walnut, Pear jelly	¥4,950	北海道産ブッラータ 無花果 胡桃 洋梨のジュレ
Carrot Potage, Canadian Lobster, Vanilla, Lime Leaf	¥3,190	人参のポタージュ カナダ産ロブスター バニラ ライムリーフ
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, Virgin Sauce, Parsley	¥5,390	国産帆立貝のパンシアード ヴァージンソース 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 L-Bone 1.0kg	¥41,800	山形県産 L ボーン
Yamagata T-Bone 1.2kg	¥46,200	山形県産 T ボーン
Yamagata Porterhouse 1.6kg	¥52,800	山形県産ポーターハウス
Yamagata Tomahawk 2.0kg	¥60,500	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	タラバクラブレッグのグリル
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 Peppercorn	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 Atlantic Bluefin Tuna, Virgin Sauce	¥7,370	大西洋クロマグロのグリル 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

ENTRÉE

Grilled Eggplant, Tomato Harissa, Bell Pepper Salsa, Cashew Cream	¥4,180	ミナスのグリル トマトハリッサ パプリカサルサ カシュークリーム
Lobster Spaghetti, Semi Dried Tomatoes, Confit Lemon, Parmigiano Reggiano	¥6,930	ロブスタースパゲティ セミドライトマト レモンコンフィ パルミジャーノレッジャーノ
Grilled Half Free-Range Kagawa Olive Fed Chicken, Chermoula Marination	¥5,940	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, Bourbon Sauce	¥10,450	岩手県産岩中豚ポークチョップのグリル バーボンソース

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	南瓜のロースト 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
Sautéed Spinach, Shallot, Garlic	¥1,650	ほうれん草のソテー エシャロット ガーリック
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
Grilled Asparagus, Lemon Zest	¥2,420	アスパラガスのグリル レモンゼスト
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

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