

OCEAN JEWELS ~海の宝石たち~

	Oyster (6 pieces)	3960	本日のオイスター(6ピース)
<b>NEW</b>	Grilled Sea Urchin Scallops	1500	帆立ウニ焼き
	Shrimp Cocktail	2600	シュリンプカクテル
<b>NEW</b>	Carpaccio of Today's Fresh Fish	1800	鮮魚のカルパッチョ
	Seafood Platter	9900	シーフードプレート
	Seafood Platter with Caviar	26000	シーフードプレート(キャビア付き)

FLAVOR BEGINNINGS ~味覚の序章~

	Clam Chowder	1500	クラムチャウダー
<b>NEW</b>	Caprese with Fresh Burrata Cheese (Directly from Italy)	2200	イタリア直送 フレッシュブッラータチーズのカプレーゼ(数量限定)
	Caesar Salad	1600	シーザーサラダ
	COB Salad	1900	コブサラダ
<b>NEW</b>	Bagna Cauda with Seasonal Vegetables	2500	旬野菜のバーニャカウダー

U.S. PRIME USプライム

U.S.D.A. PRIME DRY AGED ~USプライム、ドライエイジド~

T-BONE Steak for 2	24800	熟成T-BONEステーキ(2名様)
T-BONE Steak for 3	37200	熟成T-BONEステーキ(3名様)

CHARCOAL GRILLED U.S.D.A. PRIME ~USプライム炭焼き~

Charcoal Grilled Fillet Steak	フィレステーキ
(300g) 8800	(150g) 4400

WAGYU BEEF 和牛

WAGYU BEEF DRY AGED ~黒毛和牛、ドライエイジド~

Wagyu Sirloin Steak (1pound)	14800	熟成黒毛和牛サーロインステーキ
(half pound)	7400	

**NEW** JAPANESE A5 WAGYU BEEF ~国産A5ランク和牛~

Japanese A5 Wagyu Beef Grilled	国産A5ランク和牛グリル
(300g) 8100	(250g) 6750 (200g) 5400

CHARCOAL GRILLED FISH AND MEAT

Charcoal Grilled King Salmon  
キングサーモンの炭焼き  
3900

Charcoal Grilled Chicken  
丹波黒どりの炭焼き  
4900

Charcoal Grilled Lamb  
仔羊の香草炭焼き  
6900

Lobster -broiled or steamed-  
ロブスター  
(直火焼き又はスチーム)  
Ask/時価

SAUCE & BUTTER 600 各種ソースを追加できます

Red wine Sauce  
赤ワインソース

Garlic Soy Sauce  
ガーリック醤油

Herb Butter  
ハーブバター

PERFECT COMPLEMENTS ~完璧な脇役たち~

Mashed Potatoes	1200	マッシュポテト	Garlic Sauteed Spinach	1400	ほうれん草のガーリックソテー
Fried Potatoes	1200	フライドポテト	Creamed Spinach	1400	クリームスピナッチ
Onion Rings	1200	オニオンリング	Grilled Asparagus	1600	アスパラガスのグリル
Garlic Rice	1100	ガーリックライス	Grilled Shiitake Mushrooms	1500	椎茸のグリル
<b>NEW</b> Italian Porcini Mushroom Cream Sauce Spaghetti	2600	イタリア産ポルチーニ茸のクリームソーススパゲッティ	<b>NEW</b> Wagyu Beef Ragù Sauce Tagliatelle	2400	和牛ラグーソースタリアテッレ
			<b>NEW</b> Fresh Basil Mozzarella Cheese Tomato Sauce Spaghetti	1800	フレッシュバジルモッツァレラチーズトマトソーススパゲッティ

\* ¥500 per person for table charge, which includes our signature fresh-baked bread and house whipped butter.

お席料として、お一人様¥500で、当店自慢の焼きたてパンと自家製ホイップバターを提供します。

\* All bills are subject to a 10% service fee. 総額には10%のサービス料が追加されます。