

## APPETIZER アペタイザー

KIYO's Liver Pate	1500	KIYO のレバーパテ
KIYO's Pate De Campagne	1500	KIYO のパテ・ド・カンパーニュ
Assorted Spanish Salami	1500	スペイン産サラミの盛り合わせ
Chili Con Carne	1500	チリコンカン
Spanish Raw Ham Log Slices	1800	スペイン産生ハム原木スライス
Caviar With Cocktail Blinis	Ask/時価	キャビアとブリニ

## SALAD サラダ

Caesar Salad	1600	シーザーサラダ
Cob Salad	1900	コブサラダ
Bagna Cauder	1800	バーニャカウダー
KIYO's Salad With Stracciatella and Raw Ham	1800	ストラチャテッラと生ハムの KIYO サラダ

## SEA FOOD シーフード

Today's Oyster (1 piece)	880	本日のオイスター (1ピース)
Shrimp Cocktail (1 piece)	520	シュリンプカクテル (1ピース)
Fresh Fish Carpaccio	1800	鮮魚のカルパッチョ
Grilled sea Urchin Scallops	1500	帆立ウニ焼き
Seafood Plate	11000	シーフードプレート

## SOUP スープ

Clam Chowder	1500	クラムチャウダー
Onion Gratin Soup	1500	オニオングラタンスープ

## MAIN DISH メインディッシュ

### 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)

### 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	

Ou Beef Fillet steak (100g~)	5000	奥羽牛フィレ肉のステーキ (100g~)
Ou Beef Fillet Rossini style	10800	奥羽牛フィレ肉のロッシーニ風

## 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

## SIDE MENU サイドメニュー

Seasonal Grilled Vegetables	1600	季節のグリル野菜
French Fries	800	フライドポテト
Onion Rings	800	オニオンリング
Garlic Rice	1100	ガーリックライス

※ ¥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。