

A LA CARTE

シーフード Seafood

各 ¥3,000

有頭海老とサーモンのグリル 季節野菜添え
魚介類と濃厚スープのブイヤベース仕立て

Grilled Shrimp and Salmon
Seafood Bouillabaisse

ローストビーフ・グリルステーキ Roast Beef / Grilled Steak

ディナーポーション	150g	Dinner Portion	¥2,200
スタンダードカット	200g	Standard Cut	¥3,000
英国式薄切りカット	250g	English Cut	¥3,700
米国式厚切りカット	300g	New York Cut	¥4,300
プレミアカット	400g	Premiere Cut	¥5,800
Tボーンステーキ	450g	T-Bone Steak	¥6,000

スープ Soup

各 ¥1,300

本日のお勧めスープ
モッツァレラ入りトマトと野菜のスープ
ニューイングランド・クラムチャウダー

Chef's Daily Soup
Vegetables and Tomato with Mozzarella
New England Clam Chowder

サラダ Salad

各 ¥1,500

シーフードのパンツァレラサラダ
シーザーサラダとパルミジャーノ
フェタチーズのグreekサラダ
スタンダードミックスサラダ
トマトとタップナードのサラダ
冷たいラタトゥイユのサラダ

Seafood Panzanella Salad
Caesar Salad with Parmigiano
Greek Salad with Feta Cheese
Seasonal Mixed Salad
Tomato Salad with Tapenade
Ratatouille Salad

チーズセレクション Cheese Selection

各 ¥800

パルミジャーノ・レッジャーノ
コンテ エクストラ 熟成18ヶ月
グラン・カマンベール
ゴルゴンゾーラ・ピカンテ
フェタチーズのハーブオイル漬け

Parmigiano Reggiano
Comte Extra 18M
Grand Camembert
Gorgonzola Picante
Feta & Oil

チーズの盛り合わせ
(バゲット、ナッツ、ドライフルーツ、ジャム、ハチミツ)

Cheese Assortment ¥2,000
(Bread, Nuts, Dried Fruits, Jam, Honey)



アレルギー物質についてご心配のお客様は係員に申し出ください。

Please ask our service staff about allergens if you have any food allergy.

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

Unless specifically noticed otherwise, all the rice used for our menu is domestic.

料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

We will inform you in advance when changing origins and, or varieties of ingredients. Please do not hesitate to ask us if you have any concern.

食材の仕入れ状況によっては料理内容が変更する場合がございます。ご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております

All prices are inclusive of a 8% consumption tax and a 10% service charge.

