



APPETIZERS

Amuse Bouche	季節の前菜	¥1,000
Jambo Shurimp Cocktail	ジャンボシュリンプカクテル	¥2,500
 Pate de Campagne	お肉とフォアグラのテリーヌ	¥1,300
Charcuterie Plate	シャルキュトリー盛り合わせ	¥1,800
Sizzring Salted Pork	あぶり塩漬け豚	¥1,000

SOUP

 Onion Gratin Soup	オニオングラタンスープ	¥1,300
Lobster Bisque	ロブスタービスク	¥1,600
Soup Of The Day	本日のスープ	¥1,200


SALADS


Caesar`s Salad	シーザーサラダ	¥1,600
Seasonal Salad	季節のサラダ	¥1,600

SEA FOODS


Grilld Salmon	サーモンのグリル	¥3,200
Grilld Lobster	ロブスターのグリル	¥3,600

DESSERT

 Dessert Of Day	本日のデザート	¥1,200
Seasonal Parfait	季節のパフェ	¥1,800
Ice Cream & Sherbet	アイスクリーム & シャーベット	¥800

 このマークの付いているメニューは当店人気のおすすめメニューです

STEAK


<u>Prime Filet Mignon Steak</u> フィレステーキ (1名様分)	<u>7 days Aging</u>	¥12,000
<u>New York Sirloin Steak</u> ニューヨークサーロイン (2名様分)	<u>40 days Aging</u>	¥24,000
 <u>Prime T-Bones Steak</u> T-ボーンステーキ (2名様分)	<u>40 days Aging</u>	¥27,000
<u>Japanese T-Bones Steak</u> 国産牛T-ボーンステーキ (2名様分)	<u>30 days Aging</u>	¥27,500
<u>Prime Tomahawk Steak</u> トマホークステーキ (2名様分)	<u>40 days Aging</u>	¥28,000
<u>Off Reco Steak</u> 匿ステーキ (2名様分)	<u>Filet / 7 days Aging</u> <u>Sirloin / 40 days Aging</u>	¥33,000

This dish will take 1hour to prepare お肉の焼き上がりには1時間ほど頂きます

SAUCES

Red Wine Sauce	赤ワインソース	¥1,000
Japanese-Style Sauce	和風ソース	¥800
Mustard & Horseradish	マスタード & 西洋わさび	¥800

VEGETABLES

Mashed Potato	マッシュポテト	¥1,200
 Steak Fries Potato	ステーキフライポテト	¥1,200
Creamed Spinach	クリームスピナッチ	¥1,500

Above price includes consumption tax 10% service will be added to your bill
上記は税込み価格です。お会計の際、別途サービス料10%を加算させていただきます