

# APPETIZER

## CAPRESE : PUGLIAN BURRATA CHEESE & TOMATO

プーリア産 Burrata チーズとトマトのカプレーゼ

2,200

## SOFT SHELL CRAB FRITTO W/SWEET CHILI SAUCE

ソフトシェルクラブのフリット スイートチリソース

1,850

Add 1 Piece +620

## ESCARGOT W/GARLIC BUTTER

エスカルゴのガーリックバター焼き

1,600

## HOMEMADE PÂTÉ DE CAMPAGNE

自家製 田舎風パテ “パテ ド カンパーニュ”

1,500

## SHRIMP COCKTAIL

シュリンプカクテル ワサビカクテルソース

1,800

Add 1 Piece +350

## FISH CARPACCIO : FISH OF THE DAY

本日のお魚のカルパッチョ

2,000

## MEAT CARPACCIO : AIZU HORSE MEAT

会津産 馬肉のカルパッチョ

2,100

## TODAY'S ASSORTED APPETIZER PLATE

シェフお任せ前菜盛り合わせ (3種/5種)

3 Appetizers

2,500

Add 1 Appetizer +900

5 Appetizers

3,500

Add 1 Appetizer +1,300

# CHOPPED SALAD

## CHOPPED SALAD

### チョップドサラダ

下記よりトッピング4種とドレッシング1種をお選び頂けます

Small

950

Regular

1,600

## TOPPINGS

4種以上のトッピングは1種+¥200で追加できます

Bacon	MEAT	ベーコン
Tuna	FISH	ツナ
Mozzarella Cheese +200	CHEESE	モッツアレラチーズ (+200)
Cheddar Cheese		チェダーチーズ
Watermelon Radish		紅芯大根
Spinach	VEGETABLE	サラダほうれん草
Avocado		アボカド
Tomato		トマト
Red Onion		レッドオニオン
Baby Corn		ヤングコーン
Broccoli		ブロッコリー
Boiled Egg		ゆでたまご
Asparagus		アスパラガス
Olive		オリーブ
Mixed Mushroom +100		ミックスきのこ (+100)
Armond		アーモンド

## DRESSINGS

Thousand Island	サウザンアイランド
Wasabi	わさび
Onion	オニオン
Green Goddess	グリーンゴッデス
Nicoise	ニース風

THERE IS A COVER OF 500 YEN PER PERSON. - TAX IS NOT INCLUDED.

当店ではテーブルチャージとしてお一人様500円頂戴しております。価格は全て税抜価格です。

# QUALITY MEATS GRILL

下記のお料理には全品、ガーリックマッシュポテトが付きます

## SPICY SEASONED HALF DAISEN DORI CHICKEN

大山どり(半身)のグリル  
オリジナルブレンドの  
スパイシーなシーズニングで  
2,800



## RAIZAN PORK SPARE RIBS W/SWEET CHILI MUSTARD SAUCE

糸島産 雷山豚のスペアリブ  
スイートチリマスタードソース  
3,200  
Add 1 Piece +800



## TANDOORI AUSTRALIAN LAMB CHOP W/YOGURT SAUCE

スパイシーなタンドリー風オーギーラムチョップ  
ヨーグルトソース  
3,800  
Add 1 Piece +1,700



## OKINAWA RYUKYU ROYAL PORK T-BONE STEAK

沖縄琉球ロイヤルポークのTボーンステーキ  
4,500



## US PRIME BEEF RIB STEAK 300g

USプライムビーフ リブステーキ 300g  
6,800  
Add 100g +2,200



## US PRIME BEEF TENDERLOIN STEAK

USプライムビーフ テンダーロインステーキ  
250g 9,500 350g 13,000



# SIDE DISHES

## GARLIC MASHED POTATO

ガーリックマッシュポテト

700

## CREAMED SPINACH

クリームスピナッチ

950

## FRENCH FRY

フレンチフライ

600

## FRIED ONION RING

オニオンリング

600

## BOILED BROCCOLI

ボイルド ブロッコリー

700

## SLICED TOMATO

トマト スライス

600

## GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル

950

## SAUTEED MUSHROOM W/ GARLIC OIL

マッシュルームソテー

1,000

# CHEESE

## TODAY'S ASSORTED CHEESE Please ask your waiter.

2,000

本日のチーズ盛り合わせ  
本日の内容はウェイターまでお尋ね下さい。

# DESSERT

## NEW YORK CHEESE CAKE

NYチーズケーキ

700

## TIRAMISU

自家製ティラミス

600

## CLASSIC CHOCOLAT CAKE

クラシックショコラ

700

## TODAY'S GELATO Please ask your waiter.

600

本日のジェラート 本日の内容はウェイターまでお尋ね下さい。

THERE IS A COVER OF 500 YEN PER PERSON. - TAX IS NOT INCLUDED.  
当店ではテーブルチャージとしてお一人様500円頂戴しております。価格は全て税抜価格です。