

DINNER MENU

APPETIZERS

Mixed Nuts 500 Olives 500
ミックスナッツ オリーブ

Capri style with Buffalo Mozzarella, Prosciutto, Fresh tomato 2,200
水牛モッツァレラと生ハム、トマトのカプリ風

Bluefin Tuna Carpaccio served with Herb Salad and Nuts, 2,400
with Aioli and Orange sauce
本まぐろのカルパッチョ 香草サラダとナッツを添えて アイオリとオレンジソース

Smoked Salmon with Lemon 2,300
スモークサーモンサラダ仕立て レモンを添えて

Beef Tendon Stewed in Red Wine with Tomato and Mashed Potatoes... 2,200
牛スジ肉のトマト赤ワイン煮込みとマッシュポテト

Caesar Salad with Steamed Chicken, Boiled Egg, and Frilly Lettuce 1,900
スチームチキンとボイルエッグ、フリルレタスのシーザーサラダ

Simple Salad with Fresh Tomatoes and 1,600
Special Red Onion Dressing
フレッシュトマトシンプルサラダ 特製レッドオニオンドレッシング

SOUP

Clam Chowder 1,200 Today's Soup 1,000
クラムチャウダー 本日のスープ

PASTA

Special Meat Sauce 《Tagliatelle》 2,600
特製ミートソース 《タリアテッレ》

Baby spear squid, clams, and asparagus with the aroma 2,500
of aonori seaweed 《Brown Rice Risotto》
小ヤリイカと浅利、アスパラガス 青のりの香り 《玄米リゾット》

Fresh Tomato Sauce 《Spaghetti》 2,200
フレッシュトマトソース 《スパゲッティ》

※All the prices are tax included. ※メニュー価格は全て税込表記でございます。
※The consumption tax and 10% service charge. ※別途10%のサービス料を頂戴しております。

MAIN DISH

US T-bone Steak (500g) 13,000
US産Tボーンステーキ (500g)

Japanese Beef Sirloin Steak (200g) 12,500
黒毛和牛サーロイン (200g)

US Sirloin Steak (200g) 5,500
US産牛サーロイン (200g)

Grilled Yonezawa Pork Shoulder Loin (200g) 3,800
米澤ポーク肩ロース (200g)

Nichinan Chicken Thigh (200g) 3,600
日南鶏モモ肉 (200g)

Herb and Breadcrumb Crusted King Salmon (120g) 3,800
キングサーモンの香草パン粉焼き (120g)

SIDE DISH

Garlic Toast
ガーリックトースト
..... 800

Bread (2 pcs)
パン (2個)
..... 600

Rice
ライス
..... 600

French Fries
フライドポテト
..... 900

DESSERT

Hot Apple Pie with Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce 1,400
温かいアップルパイのバニラアイス添え キャラメルソース

NY Cheesecake Brulee Style 1,200
NYチーズケーキ ブリュレ仕立て ストロベリージェラート添え

Fondue-style Chocolate Gratin with Matcha Gelato 1,300
フォンダンショコラグラタン仕立て 抹茶ジェラートを添えて

Assorted 2 kinds of Gelato 900
ジェラート2種盛り合わせ