



COURSE 5,800

- ・本日の一皿 ・マグロとグアカモレ 三浦野菜の農園仕立て
- ・三浦野菜のロースト バーニャソース ・ニューイングランドクラムチャウダー
- ・本日の鮮魚ポワレ デュカスパイスのオランダーズ
- ・美明豚グリル 季節の三浦野菜 レフォールソース (+1,000 円でプライムビーフに変更可)
- ・マロンのテリヌショコラ 柚子ソルベ

COURSE 7,800

- ・本日の一皿 ・マグロとグアカモレ 三浦野菜の農園仕立て
- ・三浦野菜のロースト バーニャソース ・ニューイングランドクラムチャウダー
- ・鮮魚と殻付きムール アサリ チョッピーノ仕立て
- ・US産プライムビーフ カリフォルニア赤ワインソース (+1,500 円で仙台牛に変更可)
- ・マロンのテリヌショコラ 柚子ソルベ

STARTER

Tortilla Chips 500
トルティーヤチップス

ディップ用 / for Dipping

Pico de Gallo 400 Guacamole Beans 400 Smoked Salmon and Cheese 500
ピコデガヨ ワカモレビーンズ スモークサーモンチーズ

Camembert with Jamón Serrano 900 Terrine of Parsley and Pork 1,200
カマンベールとハモンセラノ バセリとポークテリーヌ

APPETIZER

- Homemade Pickles, made from Vegetables harvested directly from Miura 850
三浦野菜を使用した自家製ピクルス
- Today's Appetizers 1,300
本日の前菜
- Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa 1,680
真鯛と北海道モッツァレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ
- ★ Farm-Style Tuna Guacamole with Miura Vegetables 1,700
マグロ グアカモレ 三浦野菜の農園仕立て
- ★ Prime Beef Carpaccio with Smoked Balsamic Vinegar Soy Sauce 1,800
プライムビーフカルパッチョ 燻製バルサミコ醤油
- Burrata Cheese Fritters with Prosciutto, White Balsamic and Apple Vinaigrette 1,800
ブッラータチーズフリット 生ハム ホワイトバルサミコと林檎のピネグレット
- Assorted Meat Appetizers 2,300
お肉の前菜盛り合わせ

HOT APPETIZER

- Cheddar Cheese Fries 800
チェダーチーズフライドポテト
- Truffle french fries 800
トリュフフレンチフライドポテト
- Whole Grilled Miura Vegetables, with Bagna Cauda 1,800
三浦野菜のまるごとグリル バーニャカウダ
- Crab Cake with Kale and Parsley Vinaigrette 1,900
クラブケーキ ケールとパセリのヴィネグレット
- Caribbean garlic shrimp 1,900
カリビアンガーリックシュリンプ
- ★ Snow Crab Arancini with Black Sauce 2,200
ズワイガニのアランチーニ 黒いソース

SALAD & SOUP

- Today's Soup 600
本日のスープ
- ★ Boston clam chowder 1,450
ニューイングランドクラムチャウダー
- Club Bisque 1,600
クラブビスク
- Curly Kale Salad 1,500
カーリーケールサラダ
- Classic Caesar salad 1,800
クラシックシーザーサラダ

PASTA & SAND

- Today's Pasta Plate 1,500
本日のパスタ
- ★ Sicilian-Style Casarecce with Clams, Bottarga, and Fresh Tomato 1,800
シチリア風 アサリとボッタルガ・フレッシュトマトのカサレッチェ
- Cheddar lasagna 1,800
チェダーラザニア
- American Cheddar Cheese Hamburger 1,800
アメリカンチェダーチーズハンバーガー
- Today's Fish Plate 2,200
本日の魚料理
- New York Swordfish Herb Grill with Spicy Fresh Tomato Salsa 2,800
ニューヨーク産メカジキハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ
- Whole Roasted Fresh Fish, with Cioppino of Mussels and Asari Clams 3,900
丸ごと鮮魚ロースト ムール アサリ チョッピーノ仕立て

MEAT

- Today's Meat Plate 2,400
本日の肉料理
- ★ Domestically-raised Buttermilk Chicken with Smoked Daikon Radish Tartar Sauce 2,600
国産鶏のバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース
- Roasted Leg of Lamb with Marinated Mushrooms and Green Tapenade 2,800
ラムレッグロースト キノコマリネとグリーンタペナード
- U.S.A. Prime Beef Grilled Chuck Flap half 2,600 / full 4,700
US産プライムビーフ チャックフラップグリル

DESSERT

- Crème Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel 800
Crème Brulee タヒチバニラと塩キャラメル
- ★ Frozen S'more of Ruby Chocolate and Berries 900
ルビーチョコとベリーのフロゼンスモア
- Basque Cheesecake 900
バスクチーズケーキ
- Banana Split 1,000
バナナスプリット
- Marsala-Scented Tiramisu for Adults 1,100
マルサラ香る大人のティラミス

KID'S ALL 500

- Special Neapolitan(90g) 特製ナポリタン(90g) Koguma's Chocolate Banana Parfait こぐまのチョコバナナパフェ
- French fries(150g) フライドポテト(150g) Polar bear and berry strawberry parfait シロクマとベリーのいちごパフェ
- Fried chicken フライドチキン Cream soda クリームソーダ

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。