



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)
- ・苺のニューヨークチーズケーキ

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
- ・鮮魚とシュリンプグリル レッドスパイスチョッピーノ
- ・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)
- ・苺のニューヨークチーズケーキ

STARTER

Tortilla Chips 500 トルティエーヤチップス	ディップ用 / for Dipping	
Pico de Gallo 400 ピコデガヨ	Guacamole Beans 400 ワカモレビーンズ	Smoked Salmon and Cheese 500 スモークサーモンチーズ

Camembert with Jamón Serrano 900 カマンベールとハモンセラノ	Terrine of Parsley and Pork 1,200 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 1,800 プライムビーフタルタル 新玉葱のサラダ仕立て	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 1,200 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 ケールとバ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	★ Sicil 1,700 アメリカンポークの自家製ベーコンとスモークチーズの濃厚カルボナーラ
Cheddar lasagna 1,800 チェダーラザニア	Amer 1,600 ケイジャンブルドポーク グリルオレンジハンバーガー

FISH

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
Whol 2,700 シュリンプグリル ムール貝 レッドスパイスチョッピーノ	

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
Ro 2,400 スマザードグリルポーク ローストベルペッパーのバターソース	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 800 Crème Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel タヒチバニラと塩キャラメル	★ Froz 900 ブロンドブラウニー ビーナッツバターアイス
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) 1,500 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) 1,700 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 1,600 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。