



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 バジルと葱のチミチュリソース
- ・美明豚グリル 季節の三浦野菜 ケイジャンスパイス (+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 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
カマンベールとハモンセラノ

Terrine of Parsley and Pork 1,200
パ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 Tartare with Fresh New Onion Salad 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

French fries with three kinds of cheese 1,200
3種チーズのフライドポテト

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

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

★ Rich Carbonara with House-Made American Pork Bacon and Smoked Cheese 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

Grilled Orange Burger with Cajun Pulled 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

Grilled Shrimp and Mussels in Red Spiced Cioppino 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

Smothered Grilled Pork with Roasted Bell Pepper Butter Sauce 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 Tahiti Vanilla and Salted Caramel 800
Crème Brulee タヒチバニラと塩キャラメル

★ Blondie Brownie with Peanut Butter Ice Cream 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) 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。