



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
- ・ブラッケンドサーモン　トマトサルサ
- ・霧島オリーブ赤豚グリル　季節の三浦野菜
(+1000 円でプライムビーフに変更可)
- ・洋梨のオモニエール

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
- ・オマール海老のボワレ　アメリカヌソース
- ・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)
- ・洋梨のオモニエール

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 三浦野菜を使用した自家製ピクルス	850
Today's Appetizers 本日の前菜	1,300
Grilled Marinated Fan Mussel with Scent of Sherry Vinegar and Truffles 平貝のグリルマリネ シェリービネガーとトリュフの香り	1,600
★ Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa サーモンのカルパッチョ ローストパブリカと5種スパイスの自家製ハリッサ	1,680
★ Farm-Style Tuna Guacamole with Miura Vegetables マグロ グアカモレ 三浦野菜の農園仕立て	1,700
Burrata Cheese Fritters with Tomatoes and Bell Peppers ブッラータチーズフリット トマトとベルペッパー	1,900
Assorted Meat Appetizers お肉の前菜盛り合わせ	2,300

HOT APPETIZER

French fries with three kinds of cheese 3種チーズのフライドポテト	1,200
Truffle french fries トリュフフレンチフライドポテト	1,200
Whole Grilled Miura Vegetables,with Bagna Cauda 三浦野菜のまるごとグリル バーニャカウダ	1,800
Grilled Beef Tongue with Ravigote Sauce 牛タンのグリル ラヴィゴットソース	1,800
★ Sautéed Abalone and Razor Clams with Liver and Anchovy Sauce 鮑と平貝のソテー 肝とアンチョビソース	1,900
Caribbean garlic shrimp カリビアンガーリックシュリンプ	1,900

SALAD & SOUP

Today's Soup 本日のスープ	600
Mimei Pork Garbure Soup 美明豚のガルビュールスープ	1,300
★ Boston clam chowder ニューイングランドクラムチャウダー	1,450
Curly Kale Salad カーリーケールサラダ	1,500
Classic Caesar salad クラシックシーザーサラダ	1,800

PASTA & SAND

Today's Pasta Plate 本日のパスタ	1,500
★ Rich Carbonara with House-Made American Pork Bacon and Smoked Cheese 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	1,700
Cheddar lasagna チェダーラザニア	1,800
Grilled Orange Burger with Cajun Pulled ケイジャンブルドポーク グリルオレンジハンバーガー	1,600

FISH

Today's Fish Plate 本日の魚料理	2,200
Blackened Salmon with Lime and Cauliflower Cream ブラッケンドサーモン ライムとカリフラワークリーム	2,500
New York Swordfish Herb Grill with Spicy Fresh Tomato Salsa 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	2,800

MEAT

Today's Meat Plate 本日の肉料理	2,400
★ Domestically-raised Buttermilk Chicken with Smoked Daikon Radish Tartar Sauce 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	2,600
Baby Back Ribs, BBQ Roasted ベイビーバックリブ BBQロースト	2,600
U.S.A. Prime Beef Grilled Chuck Flap US産プライムビーフ チャックフラップグリル	half 2,600 full 4,700

DESSERT

Crème Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brulee タヒチバニラと塩キャラメル	800
★ Chestnut and Hojicha Kataifi Mille-feuille 栗とほうじ茶 カダイフのミルフィーユ	900
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	900
Citrus and coconut meringue bowl with bergamot scent 柑橘とココナッツのメレンゲボウル ベルガモットの香り	900
Marsala-Scented Tiramisu for Adults マルサラ香る大人のティラミス	1,100

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。