

# DINNER

## COURSE 5,000 Starter + Appetizer + Soup + Fish + Meat + Dessert

枝付きレーズン / 鮮魚のカルパッチョ カリフォルニアオレンジ レモンオイル / 青木農園の三浦野菜グリル パーニャカウダソース / THE クラムチャウダー  
白身魚のケイジャンソテー フレッシュトマトサルサ / US産プライムビーフサーロイングリル ブラックベッパージャーリックソース / パティシエ特製デザート

### STARTERS

Miura Vegetables from Aoki Farm Homemade Pickles 青木農園の三浦野菜 自家製ピクルス	500
Iberico Pork Chorizo イベリコ豚のチョリソー	750
Two Color Caviar Fresh Vegetables 2色キャビア フレッシュ野菜	1,900

### APPETIZER

French Fried Potatoes Nuts & Spices~Dukkah~ フレンチフライドポテト ナッツ&スパイス~デュカ~	750
Vegan "Falafel" with soy milk and white miso sauce ヴィーガン「ファラフェル」豆乳と白みそのソース	1,000
Chef's Recommend Today's Platter of 6 Appetizers シェフおすすめ本日のおアペタイザー盛り合わせ6種	1,800
Seared Atlantic Salmon Spinach アトランティックサーモンの炙り スピナッチ	1,100
Fresh Fish Carpaccio; Californian Oranges Lemon Oil 鮮魚のカルパッチョ カリフォルニアオレンジ レモンオイル	1,300

### SALAD & SOUP

Original Custom Salad オリジナルカスタムサラダ	1,500
Clam Chowder THE クラムチャウダー	1,000
Miura Vegetables from Aoki Farm Grilled, with Bagna Cauda sauce 青木農園の三浦野菜グリル パーニャカウダソース	1,800

### PASTA

Chef's Recommend Today's Pasta シェフおすすめ本日のパスタ	1,500
Mozzarella, Red Cheddar, Parmesan, Soy Milk Mac & Cheese モッツァレラ レッドチェダー パルメザン ソイ・ミルクマッケンチーズ	1,600

### FISH

Chef's Recommend Today's Fish Dish シェフおすすめ本日のお魚料理	1,800
Marlin Tuna Cajun Grill (120g) カジキマグロ ケイジャングリル (120g)	1,900
Lobster Tail Grilled Aromatically (Single) 香ばしく焼き上げたロブスターテール (1本)	2,600
Grilled Seafood (Lobster, Scallop, Whitefish, Mussels, Squid) グリルシーフード (ロブスター・ホタテ・白身魚・ムール・ヤリイカ)	5,500

### SIDE

Butter Sauteed Spinach 焦がしバターのスピナッチソテー	500
Mashed Potatoes マッシュポテト	500
Miura Vegetables from Aoki Farm Grilled 青木農園の三浦野菜グリル	500

### MEAT

Chef's Recommend Today's Meat Dish シェフおすすめ本日のお肉料理	2,300
Chicken Thigh on the Bone Marinated with Exotic Spices エキゾティックスパイスを纏った骨付き鶏もも肉	2,100
Grilled USDA Prime Beef Sirloin (200g) US産プライムビーフサーロイングリル (200g)	3,800
Japanese Wagyu Beef Cheek Stewed in Californian Red Wine カリフォルニア産赤ワインで煮込んだ国産和牛ホホ肉	2,400
Angus Beef T-Bone Steak (700g), served with 2 types of original salt アンガス牛Tボーンステーキ700g オリジナルソルト2種	9,000

### SOURCE

Spinach, Kale, Parmesan, Green Peas ホウレン草 ケール パルメザン グリーンソース	Sauce Americaine アメリカーナソース
Fresh Tomato Salsa~Pico De Gallo~ フレッシュトマトサルサ~ピコデガヨ~	Honey Orange Sauce ハニーオレンジソース
Black Pepper Garlic Sauce ブラックベッパージャーリックソース	

### DESSERT

Premium Tiramisu 極上ティラミス	800
Rich Triple layer Cheesecake 3種の濃厚チーズケーキ	900
Mont blanc tart with chestnuts and rum raisins 渋皮栗とラムレーズンのモンブランタルト	1,000
Crushed Cold Plate~American Cherry Pie~ クラッシュコールドプレート~アメリカンチェリーパイ~	1,100

※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。