

Dinner Menu

Bread

ミニバゲット 1個 ¥500 [CRL][MLK][SOY][SUL]

スモーク発酵バター

Bites

サーモンとツナのトスターダ 1個 ¥1,500 [CRL][FSH][SOY][SUL][DF]

アボカドムース、ハラペーニョ、ライムピネグレット

ローストオイスター 3個 ¥2,100 [CRL][FSH][MOL][PRK][SOY][SUL][DF]

ベーコン、トマトタバスコドレッシング

パストラミコロッケ 2個 ¥1,200 [CRL][MLK][EGG][MUS][SOY][SUL]

ロシアンドレッシング

トリュフマッシュルームのアランチーニ 3個 ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL]

パルメザンチーズ、黒にんにくのアイオリソース

クリスピーカラマリ ¥1,600 [CRL][EGG][MOL][SOY][SUL]

七味マヨネーズ、ライム

Small Plates

オーストラリア産ビーフタルタル ¥1,800 [CRL][MLK][EGG][FSH][MUS][SOY][SUL]

チョコレートピネグレット、コンテチーズ、卵黄、ビーフファットトースト

スモークダックのカルパッチョ ¥1,800 [CRL][MLK][EGG][ALC][SOY][SUL]

マルサラリダクション、ジュニパーマヨネーズ、プリオッシュクルトン

エシャロットピクルス

ベジタブルフリット(ヴィーガン対応可) ¥1,600 [CRL][EGG][SOY][SUL][DF]

レモンペッパーマヨネーズ、パルメザンチーズ

チョリソー&シーフードのラグー ¥1,600 [CRL][EGG][FSH][SF][SOY][SUL][PRK][DF]

アイオリソース、スカイファーム特製サルサヴェルデ、トーストバゲット

ミニトマトのグリル ¥1,200 [SOY][SUL][NT][VE][GF][DF]

エアールームトマトとカシューナッツクリーム、オリーブ、クリスピーチリ

グリルステーキ

(お好みのソース1種+サイド1品+和牛脂キャラメル付き)

サーロインステーキ 250g ¥5,200

オーストラリア産アイフィレ 200g ¥7,200

ザブトンカット 250g ¥12,000

和牛テnderロイン 250g ¥24,000

【シェフがテーブルサイドで切り分け、2種のソースをご用意】

国産グレインフェッド・和牛リブローズ 350g ¥16,000

Tボーンステーキ 500g ¥20,000

トマホークステーキ 1.2kg (シェア用) ¥24,000

ステーキソース (追加ソース 各¥700)

赤ワインジュ [CEL][ALC][SOY][SUL][GF][DF]

マッシュルームソース [MLK][CEL][ALC][SOY][SUL][GF]

4種のペッパーソース [MLK][SOY][SUL][GF]

カフェ・ド・パリバター [MLK][FSH][SOY][MUS][SUL][GF]

サルサ・ヴェルデ [FSH][SOY][SUL][GF][DF]

ミックスマスタード [MUS][SUL][GF][DF]

Mains

ポークチョップ 麴マリネ ¥3,800 [SOY][SUL][PRK][GF][DF]

焼きりんご、ピクルス大根、アニスのジュ

バーベキューツナステーキ 200g ¥4,800 [CRL][MLK][FSH][SOY][SUL]

チキンジュ香る4種のペッパーソース、クリスピーポテト添え

オーストラリア産バラマンディのパピヨット ¥4,500 [MLK][FSH][SOY][SUL][GF]

青唐辛子ハーブバターとライムの蒸し仕立て

骨なしローストーフチキン ¥4,800 [MLK][FSH][SOY][SUL][GF]

カフェ・ド・パリバター、チキンジュ

炭火焼きビーフバーガー ¥3,800 [CRL][MLK][SOY][SUL][PRK][ALC]

180gビーフパティ、ハラペーニョベーコンジャム、BBQマヨネーズ、

エメンタルチーズ、ピクルスオニオン、トマト、プレッツェルパンズ、ワッフルフライ添え

二度火入れラムショルダー ¥6,300 [MLK][FSH][SOY][SUL][GF]

グリーンピースとそら豆のサルサ、ミント・ヴェルデ、スカイファーム産フレッシュガーデンハーブ

ローストパンプキン・リガトーニ(ヴィーガン対応可) ¥3,500 [CRL][MLK][SOY][SUL][NT]

ヘーゼルナッツとパンプキンシードのグラノーラ、ガーリックチリオイル、コンテチーズ

Sides

スカイファーム ビターリーフサラダ ¥900 [MLK][SOY][MUS][SUL][GF]

マイクログリーン、フレッシュハーブ、パルメザンチーズ、オレンジドレッシング

焦がしキャベツ ¥1,100 [SOY][SUL][SES][VE][GF][DF]

ババガヌーシュ、ピクルドシャロット、スカイファーム産フレッシュハーブ

自家製シーズニングワッフルフライ ¥1,100 [CRL][EGG][SOY][SUL][VE][DF]

アイオリマヨネーズ

炭火焼きグリーン野菜 ¥1,100 [SOY][MUS][SUL][NT][VE][GF][DF]

スカイファーム・グレモラータ、ローストアーモンド

マッシュポテト ¥1,200 [MLK][SUL][V][GF]

フレッシュパルメザン

クリームスピナッチ ¥900 [CRL][MLK][SOY][SUL][V]

トーストプリオッシュクラム

Desserts

レモンタルトとチョコレートアイスクリーム ¥1,400 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT][PRK]

炙りメレンゲ、アプリコットソース

ストロベリーセミアフレッド、ベリーチップス ¥1,400 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT]

ホイップクリーム、ラズベリークーリ

抹茶ティラミスとバニラアイスクリーム ¥1,400 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT][PRK]

ポーチドマロン、抹茶チュイル

柚子グラニテ ¥1,200 [SUL][V][VE][GF][DF]

季節のミックスベリー

厳選アーティザンチーズの盛り合わせ ¥2,400 [CRL][MLK][SOY][SUL][SES][NT]

24か月熟成コンテ、パッファローカマンベール、フォンティナー

野菜ピクルス、グリッシーニ、ドライフルーツ、ナッツ、りんご

ガーリッククルトン

アレルギー Allergen Guide

[CRL] 小麦 Cereals (Contains Gluten) [MLK] 牛乳 Milk [EGG] 卵 Egg [FSH] 魚 Fish [SF] 甲殻類 Shellfish [MOL] 軟体動物(イカ・タコ・巻き貝・二枚貝) Molluscs [SOY] 大豆 Soybean [MUS] マスタード Mustard [SUL] 亜硫酸塩 Sulphites [CEL] セロリ Celery [LUP] ルピナス Lupin [SES] ごま Sesame Seeds [PN] ピーナッツ Peanuts [NT] ナッツ類 Nuts [SB] そば Soba [PRK] ポーク Pork [ALC] アルコール Alcohol [V] ベジタリアン Vegetarian [VE] ヴィーガン Vegan [GF] グルテンフリー Gluten-Free [DF] デイリーフリー Dairy-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。
・ライフ&スタイルの¥5,000割引券利用可。
・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。

Table 36