

# ディナーメニュー

## パン

ミニバゲット  
スモーク発酵バター 1個 ¥500 [CRL][MLK][SOY][SUL][DF]

## おつまみ

サーモンとツナのトスターダ  
アボカドムース、ハラペーニョ、ライムピネグレット ¥1,500 [CRL][FSH][SOY][SUL][DF]

ローストオイスター  
ベーコン、トマトタバスコドレッシング 3個 ¥2,100 [CRL][FSH][MOL][PRK][SOY][SUL][DF]

パストラミコロッケ  
ロシアンドレッシング 2個 ¥1,200 [CRL][MLK][EGG][MUS][SOY][SUL]

トリュフマッシュルームのアランチーニ  
パルメザンチーズ、黒にんにくのアイオリソース 3個 ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL]

クリスピーカラマリ  
七味マヨネーズ、ライム ¥1,600 [CRL][EGG][MOL][SOY][SUL]

## 前菜

オーストラリア産ビーフタルタル  
チャコールピネグレット、コンテチーズ、卵黄、牛脂トースト ¥1,800 [CRL][MLK][EGG][FSH][MUS][SOY][SUL]

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

ベジタブルフリット(ヴィーガン対応可)  
レモンペッパーマヨネーズ、パルメザンチーズ ¥1,600 [CRL][EGG][SOY][SUL][DF]

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

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

## 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)

オーストラリア産 テンダーロイン 200g ¥7,200

国産グラスフェッドビーフ サーロイン 250g ¥5,200

アメリカ産グラスフェッドビーフ デンバースステーキ 250g ¥12,000

国産A3和牛 テンダーロイン 250g ¥24,000

【シェフのカービングサービス・2種のソース付き】

国産グレインフェッドビーフ リブローズ 350g ¥16,000

国産グレインフェッドビーフ Tボーンステーキ 500g ¥20,000

国産グレインフェッドビーフ 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]

メニューに迷われた際は、シェフおすすめの特別コースをご提案いたします。

シェフズコース ¥13,000

## メイン

ポークチョップ 麩マリネ ¥4,200 [SOY][SUL][PRK][GF][DF]

マグロのバーベキューステーキ 200g ¥4,800 [CRL][MLK][FSH][SOY][SUL]

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]

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

炭火焼きビーフバーガー ¥4,200 [CRL][MLK][SOY][SUL][PRK][ALC]

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

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]

## サイド

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

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

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

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

マッシュポテト ¥1,200 [MLK][SUL][V][GF]

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

## デザート

ストロベリーチョコレートムース ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT][PRK]

巨峰コンポートゼリー ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][PRK]

レモンバイクドチーズケーキ ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT]

柚子グラニテ ¥1,200 [SUL][V][VE][GF][DF]

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]

### 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