

Dinner Menu

Bread

Mini Baguette 1pc ¥500 [CRL][MLK]
Smoked Cultured Butter [SOY][SUL]

Bites

Salmon & Tuna Tostada ¥1,500 [CRL][FSH]
Avocado Mousse, Jalapeño, Lime Vinaigrette [SOY][SUL][DF]

Roast Oyster 3pc ¥2,100 [CRL][FSH]
Bacon, Tomato-Tabasco Dressing [MOL][PRK][SOY][SUL][DF]

Pastrami Croquettes 2pc ¥1,200 [CRL][MLK]
Russian Dressing [EGG][MUS][SOY][SUL]

Truffle Mushroom Arancini 3pc ¥1,600 [CRL][MLK]
Parmesan, Black Garlic Aioli [EGG][SOY][SUL]

Crispy Calamari ¥1,600 [CRL][EGG]
Togarashi Mayonnaise, Lime [MOL][SOY][SUL]

Small Plates

Australian Beef Tartare ¥1,800 [CRL][MLK]
Charcoal Vinaigrette, Comté Cheese, Egg Yolk, Beef Fat Toast [EGG][FSH][MUS][SOY][SUL]

Smoked Duck Carpaccio ¥1,800 [CRL][MLK]
Marsala Reduction, Juniper Mayonnaise, Brioche Crouton [EGG][ALC][SOY][SUL]

Vegetable Fritto (Vegan Option Available) ¥1,600 [CRL][EGG]
Lemon Pepper Mayonnaise, Parmesan [SOY][SUL][DF]

Chorizo & Seafood Ragu ¥1,600 [CRL][EGG]
Aioli, The Sky Farm Salsa Verde, Toasted Baguette [FSH][SF][SOY][SUL][PRK][DF]

Blistered Cherry Tomatoes ¥1,200 [SOY][SUL]
Heirloom Tomato Cashew Cream, Olive, Crispy Chilli [NT][VE][GF][DF]

Steaks from the Grill

(with your choice of sauce, a side and Wagyu Beef Fat Caramels to finish)

Australian Eye Fillet 200g ¥7,200

Japanese Grass-fed Sirloin 250g ¥5,200

American Grass-fed Denver Steak 250g ¥12,000

Japanese A3 Wagyu Eye Fillet 250g ¥24,000

▮ Tableside-Carving with choice of 2 Sauces ▮

Japanese Grain-fed Scotch Fillet 350g ¥16,000

Japanese Grain-fed T-Bone 500g ¥20,000

Japanese Grain-fed Tomahawk 1.2kg ¥24,000
(good for sharing)

Steak Sauces (extra sauce for ¥700 each)

Red Wine Jus [CEL][ALC][SOY][SUL][GF][DF]

Mushroom Sauce [MLK][CEL][ALC][SOY][SUL][GF]

Four Peppercorn Sauce [MLK][SOY][SUL][GF]

Café de Paris Butter [MLK][FSH][SOY][MUS][SUL][GF]

Salsa Verde [FSH][SOY][SUL][GF][DF]

Mixed Mustard [MUS][SUL][GF][DF]

Can't decide? Please allow our chefs to design a special menu for you.

Chef's Recommendation ¥13,000

Mains

Koji-Marinated Pork Chop ¥4,200 [SOY][SUL]
Burnt Apple, Pickled Daikon, Anise Jus [PRK][GF][DF]

200g Barbecue Tuna Steak ¥4,800 [CRL][MLK]
Four Pepper Sauce from Chicken Jus, Crispy Potato [FSH][SOY][SUL]

Australian Barramundi en Papillote ¥4,500 [MLK][FSH]
Gently Steamed in Green Chilli Herb Butter, Lime [SOY][SUL][GF]

Roasted Boneless Half Chicken ¥4,800 [MLK][FSH]
Twice-Cooked, Café de Paris Butter, Chicken Jus [SOY][SUL][GF]

Chargrilled Beef Burger ¥4,200 [CRL][MLK]
180g Beef Patty, Jalapeño Bacon Jam, Barbecue Mayonnaise, [SOY][SUL]
Emmental Cheese, Pickled Onion, Tomato, Pretzel Bun, Waffle Fries [PRK][ALC]

Twice-Cooked Lamb Shoulder ¥6,300 [MLK][FSH]
Pea and Broadbeans Salsa, Mint Verde, Fresh The Sky Farm Herbs [SOY][SUL][GF]

Roasted Pumpkin Rigatoni (Vegan Option Available) ¥3,500 [CRL][MLK]
Hazelnut and Pumpkin Seed Granola, Garlic Chili Oil, Comte Cheese [SOY][SUL][NT]

Sides

The Sky Farm Bitterleaf Salad ¥900 [MLK][SOY]
Micro Greens, Fresh Herbs, Parmesan, Orange Dressing [MUS][SUL][GF]

Charred Cabbage ¥1,100 [SOY][SUL]
Babaganoush, Pickled Shallots, Fresh The Sky Farm Herbs [SES][NT][VE][GF][DF]

House Seasoned Waffle Fries ¥1,100 [CRL][EGG]
Aioli Mayonnaise (*Vegan Option Available) [SOY][SUL][VE][DF]

Fire Roasted Greens ¥1,100 [SOY][MUS]
The Sky Farm Gremoulata, Roasted Almonds [SUL][NT][VE][GF][DF]

Mashed Potatoes ¥1,200 [MLK][SUL]
Freshly Shaved Parmesan [V][GF]

Creamed Spinach ¥900 [CRL][MLK]
Toasted Brioche Crumbs [SOY][SUL][V]

Desserts

Strawberry Chocolate Mousse ¥1,600 [CRL][MLK]
Apricot Sauce, Passionfruit Jelly [EGG][SOY][SUL][NT][PRK]

Kyoho Grape Compote Jelly ¥1,600 [CRL][MLK]
Red Wine Granita, Vanilla Ice Cream, Custard Cream [EGG][SOY][PRK]

Lemon Baked Cheesecake ¥1,600 [CRL][MLK]
Yogurt Sorbet, Vanilla Sauce [EGG][SOY][SUL][NT]

Yuzu Granita ¥1,200 [SUL][V]
Shaved Yuzu Ice, Mixed Seasonal Berries [VE][GF][DF]

Selection of Artisan Cheese ¥2,400 [CRL][MLK]
Comte 24 Months, Buffalo Camembert, Fontina [SOY][SUL][SES][NT]
Pickled Vegetable, Grissini, Dried Fruits, Nuts, Apple
Garlic Croutons

Table 36

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

- The listed price includes 13% service charge and 10% consumption tax.
- The listed contents and prices are subject to change without notice.
- The ¥5,000 discount voucher from Life & Style can be used.
- This offer may not be combined with other special offers or discounts.

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]

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][NT][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

・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