

# Starters

Spicy Mix Nuts スパイシーミックスナッツ	600 <small>[660]</small>
French Fries (Parmesan Cheese and Basil or Japanese Furikake) フレンチ フライドポテト (パルメザンチーズとバジル風味 又は ふりかけ風味)	900 <small>[990]</small>
Natural Cut Spicy French Fries スパイシーナチュラルカットフライドポテト	900 <small>[990]</small>
Popcorn Shrimp with Tartar Sauce クリスピーなポップコーンシュリンプ タルタルソース添え	1,600 <small>[1,760]</small>
Buffalo Chicken Wings Blue Cheese Dip バッファローチキン ブルーチーズディップ添え	1,600 <small>[1,760]</small>
Crab Cake with Remoulade Sauce 澄ましバターで焼いたズワイガニのクラブケーキ レムラードソース	1,900 <small>[2,090]</small>
Grilled Beer Sausage & Sauerkraut ペールエールでマリネしたトスカーナソーセージのグリル ザワークラウト添え	1,900 <small>[2,090]</small>
Seafood Marinated with Yuzu and Fresh Coriander 柚子とフレッシュコリアンダー香るシーフードマリネ	2,000 <small>[2,200]</small>
Shrimp & Bay Shrimp Cocktail Aurora Dynamite Sauce ジャンボシュリンプとベイシュリンプのカクテル オーロラダイナマイトソースとレモン添え	2,500 <small>[2,750]</small>
Oyster Plate オイスタープレート	1p 400 / 6p 2,400 <small>[1p 440 / 6p 2,640]</small>

# Salads

Herb Green Salad Original Dressing (Feta Cheese, Red Onion, Tomato, Herb Croutons) ハーブ グリーンサラダ (フェタチーズ、レッドオニオン、トマト、ハーブクルトン) ・ Vinaigrette Dressing ビネグレット ドレッシング ・ Green Goddess Dressing グリーンゴッテス ドレッシング ・ Wasabi Dressing ワサビ ドレッシング	1,600 <small>[1,760]</small>
Basic Caesar Salad Bacon Parmesan Cheese Mushroom (Avocado +¥200[¥220]) ベーシックシーザーサラダ THE Grill スタイル (トッピング アボカド +¥200[¥220])	1,800 <small>[1,980]</small>
Watercress and Chicken Fillet and Bacon Salad with Raspberry Dressing クレソンと鶏ささみ、ベーコンのサラダ ラズベリードレッシング	2,000 <small>[2,200]</small>

# Soups

Hokkaido Corn Chowder with Cured Ham Tuile 北海道コーンチャウダー 生ハムチュイル添え	1,200 <small>[1,320]</small>
Lobster Bisque ロブスタービスク	1,200 <small>[1,320]</small>
Spicy Chill Con Carne Beef Soup with Tortilla スパイシーチリコンカンスープとトルティア	1,400 <small>[1,540]</small>

# Steaks & Chops

21-Dayaged Australia Angas Rib Steak 350g オーストラリア産 21日熟成 リブロースステーキ 沖縄粟国の天日塩	6,800 <small>[7,480]</small>
US Prime New York Steak Mustard Flavor 450g USプライム マスタード香る ニューヨークステーキ	5,500 <small>[6,050]</small>
Australia Grilled Lamb Chops Spicy Curry Seasoning オーストラリア産 ラムチョップのグリル スパイシーカレーシーズニング	4,400 <small>[4,840]</small>
Grilled 「YONEZAWA」 Pork from Yamagata Prefecture, Japanese Pepper and Shiso Leaf Jerk Seasoning 山形県産米沢豚のグリル 山椒と大葉の和風ジャーク風シーズニング	3,400 <small>[3,740]</small>
Grilled Half Chicken Marinated with Yuzu Pepper and Onions with Smoked Bacon ゆず胡椒とオニオンでマリネした国産半身鶏のグリル スモークベーコン添え	3,400 <small>[3,740]</small>
US Prime NY Steak Japanese-Style Sharia Pin Sauce with Dried Daikon Radish and Ginger US プライム NYステーキ 切り干し大根と生姜の和風シャリアピンソース	6,000 <small>[6,600]</small>
21-Day Aged Australian Ribeye Steak with Minced Wasabi オーストラリア産 21日熟成 リブロースステーキ 刻みワサビ添え	7,300 <small>[8,030]</small>

# Chef's Recommendation

21-day Aged Australian Bone-in Rib Steak 650g オーストラリア産 21日熟成 骨付きリブロースステーキ 沖縄粟国の天日塩	13,000 <small>[14,300]</small>
Grilled Norwegian Salmon Marinated in Saikyo Miso with Yuzu and Sesame Vinaigrette 西京味噌でマリネしたノルウェーサーモンのグリル 柚子とゴマのビネグレットソース	3,500 <small>[3,850]</small>
Grilled asparagus with Hollandaise Sauce コーンクリーム&ベーコンのグラタン ミントの香り	1,400 <small>[1,540]</small>
Sauted Mushroom Garlic with Fresh thyme マッシュルームのガーリックソテー フレッシュタイムの香り	1,300 <small>[1,430]</small>
Baked Potatoes with Cheddar Cheese, Crispy Bacon and Sour Cream CHEDDARチーズ、クリスピーベーコン、サワークリームを乗せたバイクドポテト	1,300 <small>[1,430]</small>

# Desserts

Assorted Gelato 季節のジェラート&ソルベの盛り合わせ	1,000 <small>[1,100]</small>
Rich Cream Caramel with Sesame Tuile 徳島県「田村の卵」を使用した濃厚クリームキャラメル ゴマのチュイル添え	1,100 <small>[1,210]</small>
Hazel Nut Chocolate Cake with Whipped Cream ヘーゼルナッツチョコレートケーキ ホイップクリーム添え	1,100 <small>[1,210]</small>
NY Baked Cheese Cake ニューヨーク バイクドチーズケーキ ストロベリーソース	1,200 <small>[1,320]</small>
Today's Assorted Cheese 本日のチーズの盛り合わせ	2,200 <small>[2,420]</small>