

## Starters

Spicy Mix Nuts スパイシーミックスナッツ	600 [660]
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 [990]
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 [990]
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 [1,760]
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 [1,760]
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 [2,090]
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 [2,090]
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 [2,200]
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ツソースとレモン添え	2,500 [2,750]
Oyster Plate オイスター皿	1p 400 / 6p 2,400 [1p 440 / 6p 2,640]

## 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、ハーブクラトン)	1,600 [1,760]
• 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	
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 [1,980]
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 [2,200]

## 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 [1,320]
Lobster Bisque ロブスタービスク	1,200 [1,320]
Spicy Chilli 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 [1,540]

## 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 沖縄産の天日塩	6,800 [7,480]
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 [6,050]
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 [4,840]
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 [3,740]
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 [3,740]
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 [6,600]
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 [8,030]

## 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 沖縄産の天日塩	13,000 [14,300]
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 [3,850]
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 [1,540]
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 [1,430]
Baked Potatoes with Cheddar Cheese, Crispy Bacon and Sour Cream chedーチーズ、クリスピーベーコン、サワークリームを乗せたベイクドポテト	1,300 [1,430]

## Desserts

Assorted Gelato 季節のジェラート&ソルベの盛り合わせ	1,000 [1,100]
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 [1,210]
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 [1,210]
NY Baked Cheese Cake ニューヨーク ベイクドチーズケーキ ストロベリーソース	1,200 [1,320]
Today's Assorted Cheese 本日のチーズの盛り合わせ	2,200 [2,420]