

ablaze

for two
BLACK ANGUS T-BONE COURSE 850g



¥19,500 (2名様分)

ソフトドリンク
フリーフロー
付き

シーザーサラダ
Caesar Salad

Tボーンステーキ
Black Angus T-bone

悪魔風焼きおにぎり
Devil Style-Grilled Rice Balls

焼き野菜
Grilled Vegetables

アイスモナカ
Monaka Ice Sandwich

塩でお召し上がりになる方はお声がけください。
2種類のプレミアムソルトからお選びいただけます。

コーシャーソルト マルドンシーソルト
ステーキBBQの本場 2012年英国王室御用達の塩と
アメリカで使われる代表的な塩 して認定。別名「塩の芸術品」

Standard Course

ソフトドリンク
フリーフロー
付き

¥9,500

シーザーサラダ
Caesar Salad

ムール貝、ツブ貝と蛸の香草バター焼き
Mussels, Whelks, Octopus

シーフードプラッター
(天使の海老・イカ・ホタテ)
Seafood Platter
(Prawns, Squid, Scallops)

葡萄牛ロイン (150g)
Beef Ribeye (150g)

ポリネシアンスペアーリブ
Polynesian Pork Spareribs

ラムチョップ
Lamb Chop

チキンスキューワ モロッコ風
Yakitori Chicken, Moroccan Spices

パイナップルと厚切りベーコンの串焼き
Pineapple, Bacon Skewer

悪魔風焼きおにぎり
Devil Style-Grilled Rice Balls

焼き野菜
Grilled Vegetables

アイスモナカ
Monaka Ice Sandwich

Premium Course

ソフトドリンク
フリーフロー
付き

¥13,500

シーザーサラダ
Caesar Salad

ムール貝、ツブ貝と蛸の香草バター焼き
Mussels, Whelks, Octopus

シーフードプラッター
(オマール海老1/2テール・天使の海老・イカ・ホタテ)
Seafood Platter
(1/2 Homard Tail, Prawns, Squid, Scallops)

骨付きビーフカルビ
Beef Short Ribs with Bone

黒毛和牛ミニッツステーキ (50g)
Minute Steak (Japanese Kurogewagyu Beef 50g)

ラムチョップ
Lamb Chop

チキンスキューワ モロッコ風
Yakitori Chicken, Moroccan Spices

パイナップルと厚切りベーコンの串焼き
Pineapple, Bacon Skewer

悪魔風焼きおにぎり
Devil Style-Grilled Rice Balls

焼き野菜
Grilled Vegetables

アイスモナカ
Monaka Ice Sandwich

※表示料金には税金・サービス料が含まれております。
※写真はイメージです
※ All prices include taxes and service charges.

ソフトドリンクフリーフロー
**SOFT DRINKS
FREE FLOW**

コカ・コーラ、ジンジャーエール、ジュース(グレープフルーツ、オレンジ、グアバ、マンゴー)、カルピス、ウーロン茶、緑茶
Coca-Cola, Ginger Ale, Juice (Grapefruit, Orange, Guava, Mango), Calpis, Oolong Tea, Greeng Tea
お席は120分、お飲物のラストオーダーは90分となります。The seat is 120 minutes reservation and the last order for drinks will be 90 minutes.



Alcoholic FREE FLOW PLAN

アルコールフリーフロープラン

バーベキューを
ご注文のお客様に限り
ご注文いただけます。



¥3,000

スパークリングワイン
Sparkling Wine

レモンサワー
Lemon Sour

ハイボール
Highball

¥2,000

ビール
Beer

赤ワイン
Red Wine

白ワイン
White Wine

ビール
Beer

赤ワイン
Red Wine

白ワイン
White Wine



GRILL À LA CARTE

BBQコース 追加アラカルトメニュー

野菜プレート¥1,300
Vegetables Plate

天使の海老(3尾)¥1,950
Paradise Prawns (3pieces)

北海道産帆立貝柱(3ケ)¥1,950
Hokkaido Scallops (3pieces)

ラムチョップ(3ケ)¥3,100
Lamb Chops (3bones)

ロブスターテール(2尾) ¥4,050
Homard Tail (2pieces)

活オマール海老(1尾)¥5,050
Homard (1piece)

蝦夷鮑(120g)¥5,450
EZO-Abalone

黒毛和牛ミニッツステーキ(50g x 2)¥5,900
Minute Steak (Japanese Kurogewagyu Beef)

Tボーンステーキ(850g) ガーリックブレッド
Black Angus T-bone, Grilled Garlic Breads

¥18,500

塩でお召上がりになる方はお声がけください。
2種類のプレミアムソルトからお選びいただけます。

★コーシャーソルト
ステーキBBQの本場アメリカで使われる代表的な塩

★マルドンシーソルト
2012年英国王室御用達の塩として認定。別名「塩の芸術品」

