

A L A C A R T E M E N U



ワゴンサービスでコンディメントをお持ちします



S T A R T E R		M A I N D I S H - F i s h - 		S U R F & T U R F	
サラダピュッフェ	¥2,400	本日の白身魚(100g)	¥2,900	ロブスターテール(2本)、ポークスペアリブ(4本) ¥12,750 緑野菜のピラフ	
桜鯛昆布締めタルタルと炙り焼き キャビア クレソンソース 東京野菜	¥3,100	アトランティックサーモン (100g)	¥2,900	S A U C E メインの魚または肉料理はソースをお選びいただけます 赤ワインソース 生姜ソース レフォール柚子ソース 緑胡椒クリームソース トマトソース 柚子胡椒アイオリ	
本日のスープ	¥1,850	本日の豊洲市場からの鮮魚 (100g)	¥3,100		
ウズラのグリルとヴァインコット 春野菜	¥2,900	ロブスターテール(1本) [ディナーのみ]	¥3,800		
シュリンプカクテル	¥3,300	魚料理はグリル、ソテー、バブール、アクアパッツァスタイルから1つお選びください (アクアパッツァはソースが決まっております)			
フィッシュ&チップス	¥2,900	M A I N D I S H - M e a t - 		S I D E D I S H E S	
チキン&チップス	¥2,900	Tボーンステーキ (1kg) ¥21,500 DAB牛ロイン (150g) ¥4,200 50g単位で大きさを増やすことができます (50g毎 +¥1,300) 黒毛和牛ロイン (150g) ¥12,750 50g単位で大きさを増やすことができます (50g毎 +¥4,000) ポークロース (150g) ¥3,400 ハンバーグ (200g) ¥3,300		単品でご注文の場合 () 内の料金でお召し上がりいただけます	
チーズ盛り合わせ	¥3,400			マッシュポテト ¥950 (¥1,400)	
チキンシーザーサラダ	¥2,900			フレンチフライ ¥950 (¥1,400)	
シュリンプシーザーサラダ	¥3,100			ラタトゥイユ ¥1,150 (¥1,700)	
D E S S E R T		銘柄鶏モモ肉低温調理 (120g) ¥2,900		茸ソテー ¥1,050 (¥1,500)	
いちごのムースグラッセといちごの食べ比べ	¥1,850	ラムチョップ (3本) [ディナーのみ] ¥4,800		ほうれん草ソテー ¥1,050 (¥1,500)	
ホワイトチョコムース ピスタチオアイスを重ねて	¥2,050	チーズビーフバーガー (150g) ¥3,100			
桜のメレンゲといちごソース ほうじ茶アイス	¥1,950				

※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

A L A C A R T E M E N U



- Table-side service - Condiments



S T A R T E R

Salad buffet	¥2,400
Seabream tartar & seared with saweed cavia, watercress sauce	¥3,100
Today's soup	¥1,850
Grilled quail & vincotto, spring vegetables	¥2,900
Shrimp cocktail	¥3,300
Fish & chips	¥2,900
Chicken & chips	¥2,900
Assorted cheese	¥3,400
Caesar salad with chicken	¥2,900
Caesar salad with shrimp	¥3,100

D E S S E R T

Strawberry mousse glacé vs strawberry tasting	¥1,850
White chocolate mousse layered with pistachio ice cream	¥2,050
Sakura meringue & strawberry sauce roasted green tea ice cream	¥1,950

M A I N D I S H - F i s h -

Today's white fish (100g)	¥2,900
Atlantic salmon (100g)	¥2,900
Today's fish from Toyosu (100g)	¥3,100
Lobster tail (1 piece) [Dinner only]	¥3,800
For fish dishes, please choose one cooking style: grilled, sautéed, steamed, or acqua pazza style. (The sauce for Acqua Pazza is pre-selected.)	

M A I N D I S H - M e a t -

Black angus T-bone steak (1kg)	¥21,500
DAB beef loin (Australian beef 150g) Size can be increased in 50g increments (additional 50g +¥1,300)	¥4,200
Wagyu beef loin (150g) Size can be increased in 50g increments (additional 50g +¥4,000)	¥12,750
Pork loin (150g)	¥3,400
Hamburger steak (200g)	¥3,300
Chicken leg (120g)	¥2,900
Lamb chops (3 pieces) [Dinner only]	¥4,800
Cheese & beefburger (150g)	¥3,100

S U R F & T U R F

Lobster taill (2pices), ¥12,750
pork spare ribs (4pices), vegetables pilaf

S A U C E

Main dish of fish or meat with choice of sauce

Red wine sauce Ginger sauce Horseradish yuzu sauce
Green peppercorn cream sauce Tomato sauce
Yuzu pepper aioli

S I D E D I S H E S

Single item orders are available at the price in parentheses ()

Mashed potatoes	¥950 (¥1,400)
French fries	¥950 (¥1,400)
Ratatouille	¥1,150 (¥1,700)
Sautéed mushrooms	¥1,050 (¥1,500)
Sautéed spinach	¥1,050 (¥1,500)

* All prices include taxes and service charges.