炉端
ROBATA

ひな鳥
トリュフバター醤油のご飯詰め

フランス産の西京味噌漬け

特選黒毛和牛

サーロイン / Sirloin	100g	98.00
テンダーロイン / Tenderloin	100g	108.00

Japanese Beef

ひな鳥　トリュフバター醤油のご飯詰め　68.00

Whole Young Chicken Stuffed with Truffle Rice Butter and Soy Flavor

シーザーサラダ

フランス産　フォアグラの西京味噌漬け
柚子の香り　27.00

Foie Gras Marinated with SAIKYO MISO YUZU Flavor

シーザーサラダ
炭焼きロメインレタス　まこも茸とプロシュート　30.00

Caesar Salad
Grilled Romaine Lettuce with Water Bamboo Shoots and Prosciutto

野菜の炭焼き
イタリア産
トリュフの香り

野菜の炭焼き　イタリア産トリュフの香り　28.00

Seasonal Vegetables with Italian Truffle Aroma

※季節により写真とは内容が異なります。
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

鶏もも肉の串焼き
レモングラスとレッドチリのソース 16.50

Chicken Skewered with Lemongrass, Red Chili and Ginger Sauce

牡蠣のガーリックハーブバター焼き 28.00

Oyster with Garlic Herb Butter Sauce

黒豚スペアリブ
黒ゴマの韓国醤 焼きおにぎり添え 28.50

KUROBUTA Back Rib Black Sesame Gochujang, Soy Flavored Rice Cake

子羊の炭焼き
黒胡椒とカシスのソース 40.00

Rack of Lamb Black Pepper and Cassis Sauce

虎海老のグリル　色とりどりの野菜と
フレッシュライムビネグレット 25.00

Tiger Prawn and Fresh Vegetables White Soy Dressing with Lime Juice

活けロブスター　シェフのお勧めソースと 98.00

Live Lobster Chef's Special Sauce

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

※季節により写真とは内容が異なります。
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

子羊の炭焼き
黒胡椒とカシスのソース