

ROAST PRIME RIBS OF BEEF ANGUS

プライムリブ

"オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ"、"ヨークシャープディング"、"マッシュドポテト"、
"ホイップドクリームホースラディッシュ"が含まれております。

Including Original Spinning Bowl Salad, Mashed Potatoes, Yorkshire Pudding and Whipped Cream Horseradish.

The Tokyo Cut トーキョーカット	日本限定の最も小さなカットです。	4,000
The California Cut カリフォルニアカット	無理なくお召し上がりいただけるカットです。	5,000
The English Cut イングリッシュカット	伝統的な英国式の薄切りカットです。	5,600
The Lawry Cut ロウリーカット	ロウリーの定番カットです。	6,900
The 'Diamond Jim Brady' Cut ダイヤモンド・ジム・ブレイディーカット	骨付きの特大カットです。	9,600

USDA Black Angus STEAKS

USDA ブラックアンガスステーキ

"オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ"、"マッシュドポテト"が含まれております。

Including Original Spinning Bowl Salad and Mashed Potatoes.

Rib Eye ~From Creekstone Farm~ リブアイ	700g	9,800
--	------	-------

Steamed Canadian Lobster Tail

お好みのメインディッシュにロブスターテイルを1尾追加できます。
You can add on a Lobster tail with your main dish

1 piece +2,400

FRESH SEAFOOD

フレッシュシーフード

"オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ"、"マッシュドポテト"が含まれております。

Including Original Spinning Bowl Salad and Mashed Potatoes.

Roasted Atlantic Salmon アトランティックサーモンのロースト	4,000
Steamed Canadian Whole Lobster カナダ産ホールロブスターのスチーム	6,900

STARTER & SOUP

スターター & スープ

American Caviar & Traditional Condiments 50g 16,000
Caviar / Sour Cream / Red Onion / Chive / Caper / Cornichon / Boiled Egg / Lemon / Brioche 25g 9,000
アメリカンキャビアとトラディショナルコンディメント
キャビア、サワークリーム、レッドオニオン、チャイブ、ケッパー、コルニッション、ボイルドエッグ、レモン、ブリオッシュ

Seafood Platter 9,500
Cocktail Sauce, Salsa Verde & Spicy Chipotle Aioli Half 6,000
Lobster / Shrimps / Oysters / Clams / Mussels
シーフードプラッター カクテルソース、グリーンハーブソース、スパイシースモークチリアイオリ
ロブスター、シュリンプ、オイスター、クラム、ムール貝

Fresh Oyster フレッシュオイスター	1piece 550	Lobster Bisque ロブスタービスク	1,200 Half 700
Shrimp Cocktail シュリンプカクテル	1,800	New England Clam Chowder クラムチャウダー	900 Half 500
Smoked Salmon スモークサーモン	1,800		

DINNER ACCOMPANIMENTS

ディナーアカンパニメンツ

Creamed Spinach クリームドスピナッチ	600	Seasonal Vegetables シーズナルベジタブル	800
Creamed Corn クリームドコーン	600	Sautéed Mix Mushroom ソテードミックスマッシュルーム	900
Buttered Peas バタードピース	600	Garlic Rice (Japanese Rice) ガーリックライス (国産米を使用しております)	750
Lawry's Baked Potato ロウリーズバイクドポテト	700		

COURSE

コース

Last Order ラストオーダー 21:30

メインディッシュに追加料金で
前菜からデザート、コーヒー (計5品) のフルコースディナーに出来ます。

"オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ"、"マッシュドポテト"が含まれております。
メインディッシュにプライムリブをご注文の際はクリームドコーン、クリームドスピナッチが含まれます。

You will be able to add an Appetizer, Soup, Dessert and Coffee with your main dish for additional price.
Including Original Spinning Bowl Salad, Mashed Potatoes, Creamed Corn and Creamed Spinach.

Appetizer

Shrimp Cocktail (2pieces) & Smoked Salmon
シュリンプカクテル (2ピース) & スモークサーモン

Soup

New England Clam Chowder
クラムチャウダー

Main Dish

Please choose the main dish
メインディッシュを1品お選び下さい。

Dessert

English Trifle
イングリッシュトライフル

After Dinner

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

+ 2,000

Valentine's Course Menu

2018. 2. 13 (Thu) ~ 17 (Sat)

+3,000

メインディッシュにプラス料金で
前菜からデザート、コーヒーまでのフルコースでご提供致します。

You will be able to add an Appetizer, Soup, Dessert and Coffee with your main dish for additional price.

Appetizer

Scallop and White Asparagus with Smoked Tartar Sauce
Served with Vegetables Pickles

帆立貝とホワイトアスパラのスモークタルタルソース
ハート野菜のピクルス添え

Salad

Original Spinning Bowl Salad

Romaine Lettuce / Iceberg Lettuce / Baby Spinach / Beets
Mimosa-Egg / Crouton / Petit Tomato / Classic Vintage Dressing

オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ
ロメインレタス、アイスパークレタス、ベビースピナッチ、ビーツ、
ミモザエッグ、クルトン、プチトマト、クラシック・ビンテージ・ドレッシング

Seafood

Herb Roasted Spiny Lobster and Rape Blossoms with Bottarga
Sweet Tomato Fondue and Tomato Coulis

伊勢海老のハーブローストと菜花のソテー ボッタルガ風味
トマトクーリとフルーツマトのフォンデュ

Main Dish

Please choose from Grand Menu

グランドメニューよりメインディッシュを1品お選び下さい

Dessert

Sweet Melty Chocolate Mousse

Chocolate Mousse/Gianduja/Ganache/Chocolate Sauce/Strawberry

“セイントバレンタインデー” のチョコレートケーキ
チョコムース/ジャンドゥーヤ/生チョコ/チョコソース/ストロベリー

After Dinner

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶