

COURSE

Last Order ラストオーダー 21:30

お好みのメインディッシュに下記追加料金で
前菜からデザート、コーヒーまで付いた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。
Including Original Spinning Bowl Salad and Mashed Potatoes.

Standard Course

スタンダードコース

+ 2,000

Appetizer

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

Soup

New England Clam Chowder
クラムチャウダー

Main Dish

Please choose from under the page
下記より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

Seasonal Course

シーズンコース

+ 4,000

Appetizer

Seasonal Appetizer
季節の食材を使った前菜

Chef's Special

Seasonal Dish
旬の食材を使ったシェフの一皿

Main Dish

Please choose from under the page
下記よりメインディッシュを1品お選び下さい。

Dessert

Seasonal Dessert
パティシエ特製デザート

After Dinner

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

2018.7.9~8.19の期間はロブスターづくしのメニューをご用意しております。

Main Dish

The Tokyo Cut トーキョーカット	4,800	The Lawry Cut ロウリーカット	7,900
The California Cut カリフォルニアカット	5,800	The 'Diamond Jim Brady' Cut ダイヤモンド・ジム・ブレイディーカット	11,000
The English Cut イングリッシュカット	6,500		
Roasted Atlantic Salmon アトランティックサーモンのロースト	4,800	Steamed Canadian Whole Lobster カナダ産ホールロブスターのスチーム	6,900

Drink 飲み放題2時間 All You Can Drink for 2 hours

① 2,500 Beer, Wine (Beringer), Orange Juice, Cranberry Juice, Mango Juice, Oolong Tea
瓶ビール、ベリンジャー(赤・白)、オレンジジュース、クランベリージュース、マンゴージュース、ウーロン茶

② 3,500 Beer, Wine (Round Hill Lawry's Label), Sake, Sho-chu, Whisky, Orange Juice, Cranberry Juice, Mango Juice, Oolong Tea
瓶ビール、ラウンドヒル ロウリーズラベル(赤・白)、日本酒、焼酎、ウィスキー
オレンジジュース、クランベリージュース、マンゴージュース、ウーロン茶

Exclusive Course

エクスクルーシブ コース

10,000 (税サ込)

乾杯のスパークリングワイン、飲み放題の
プランが付いた大変お得なコースです

Chandon Brut Sparkling
シャンドン ブリュット

Shrimp Cocktail & Smoked Salmon
シュリンプカクテル & スモークドサーモン

Original Spinning Bowl Salad
オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ

New England Clam Chowder
クラムチャウダー

Main Dish
メインディッシュ
どちらかお選び下さい

The Tokyo Cut
トーキョーカット

ヨークシャーブディング、マッシュドポテト、クリームドコーン、クリームドスピナッチ
ホイップドクリームホースラディッシュも含まれております。

or

Roasted Atlantic Salmon
アトランティックサーモンのロースト
マッシュドポテトも含まれております。

English Trifle
イングリッシュトライフル

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Supreme Course

スープリム コース

13,000 (税サ込)

乾杯のシャンパン、飲み放題、
季節の食材を使ったお料理をご堪能いただけるコースです

Perrier-jouët Grand Brut
ペリエジユエ グランブリュット

Seasonal Appetizer
季節の食材を使った前菜

Original Spinning Bowl Salad
オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ

Seasonal Dish
旬の食材を使ったシェフの一皿

Main Dish
メインディッシュ
どちらかお選び下さい

The Tokyo Cut
トーキョーカット

ヨークシャーブディング、マッシュドポテト、クリームドコーン、クリームドスピナッチ
ホイップドクリームホースラディッシュも含まれております。

or

Roasted Atlantic Salmon
アトランティックサーモンのロースト
マッシュドポテトも含まれております。

Special Dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



Drink

All You Can Drink for 2 hours

飲み放題2時間

Beer, Wine (Beringer), Orange Juice, Cranberry Juice,
Mango Juice, Oolong Tea

瓶ビール、ベリンジャー (赤・白)、オレンジジュース、クランベリージュース、マンゴージュース、ウーロン茶

Main Dish

メインディッシュは変更できます。

The California Cut
カリフォルニアカット

+1,000

The Lawry Cut
ロウリーカット

+3,100

The English Cut
イングリッシュカット

+1,700

The 'Diamond Jim Brady' Cut
ダイヤモンド・ジム・ブレイディーカット

+6,200

Steamed Canadian Whole Lobster +2,100
カナダ産ホールロブスターのスチーム

Excluding tax. 10% service charge will be added to your bill.
上記枠内の表示金額は税別です。尚、サービス料として別途10%頂戴致します。

We must inform you that we can not be able to serve alcohol drinks to guests visting by car or are under 20 years old.
お車でご来店のお客様及び未成年のお客様には、アルコール類の提供を控えさせていただきます。予めご了承願います。