

STARTER

スターター

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 / Smoked Salmon / Oysters / Mussels シーフードプラッター カクテルソース、サルサヴェルデ、スパイシーチポトレアイオリ ロブスター、シュリンプ、スモークサーモン、オイスター、ムール貝	
Oyster on the half shell	1piece 550
Classic Cocktail Sauce / Mignonette / Lemon ハーフシェルオイスター クラシックカクテルソース、ミニョネット、レモン	
Shrimp Cocktail	1,800
Classic Cocktail Sauce / Lemon シュリンプカクテル クラシックカクテルソース、レモン	
Smoked Salmon	1,800
Citrus Fruits / Onion / Caper-Berry / Sour Cream スモークサーモン シトラス・フルーツ、オニオン、ケイパーベリー、サワークリーム	

Soup

スープ

Lobster Bisque	800
Diced Lobster ロブスタービスク ダイスロブスター	
New England Clam Chowder	600
Clam / Onion / Potato / Bacon / Cream クラムチャウダー クラム、オニオン、ポテト、ベーコン、クリーム	

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。

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

"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。

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 from right page
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

PRIME RIB

プライムリブ

Including Original Spinning Bowl Salad, Mashed Potatoes, Yorkshire Pudding and Whipped Cream Horseradish.
"オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ"、"ヨークシャーパディング"、"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。

The Tokyo Cut トーキョーカット	Only in Tokyo 東京限定の最も小さなカットです。	120g	4,800
The California Cut カリフォルニアカット	For lighter appetites 無理なくお召上がりいただけるカットです。	180g	5,800
The English Cut イングリッシュカット	Three thin slices 伝統的な英国式の薄切りカットです。	65g×3	6,500
The Lawry Cut ロウリーカット	Our traditional and most popular ロウリーズの定番カットです。	300g	7,900
The 'Diamond Jim Brady' Cut ダイヤモンド・ジム・ブレイディーカット	An extra thick portion, Bone in 骨付きの特大大カットです。	690g	11,000

STEAK

USDA ブラックアンガスステーキ

Including Original Spinning Bowl Salad and Mashed Potatoes.
"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。

Rib Eye ~From Creekstone Farm~ リブアイ	700g	11,500
--	------	--------

FRESH SEAFOOD

フレッシュシーフード

Including Original Spinning Bowl Salad and Mashed Potatoes.
"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。

Roasted Atlantic Salmon アトランティックサーモンのロースト	200g	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

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
Lawry's Baked Potato ロウリーズベイクドポテト	700	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

FOR CHILDREN

For aged 4-10

お子様 (4歳から10歳まで)

Including Original Spinning Bowl Salada (Half Size) ,
Mashed Potatoes (Half Size) , Creamed Corn (Half Size) and Yorkshire Pudding
*オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ *、*マッシュドポテト *、
*クリームドコーン *、*ヨークシャーパディング *が含まれております。
(サラダ、アカパニメンツはハーフサイズ)

The Child Cut チャイルドカット	お子様も安心して食べられる薄切りカットです。	65g	1,800
---------------------------	------------------------	-----	-------

Excluding tax. 10% service charge will be added to your bill.
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。

Seasonal Course Menu

+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いたします。
You will be able to add Appetizer, Seafood, Dessert and Coffee with your main dish for additional price.

Appetizer

Flash-Seared Greater Amberjack and Jade Eggplant Carpaccio “Shiso” Dip

Yuzu Ponzu Sauce / “AYU”-Fish Sauce / Tuna Powder

カンパチのタタキと翡翠茄子のカルパッチョ 紫蘇ディップ
柚子ポン酢 / 鮎魚醬 / ツナパウダー

Salad

Original Spinning Bowl Salad

Romaine Lettuce / Iceberg Lettuce / Baby Spinach / Beets
Mimosa-Egg / Croûton / 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 / アイスバーグレタス / ベビースピナッチ / ビーツ /
ミモザエッグ / クルトン / フチトマト / クラシック・ビンテージ・ドレッシング

Soup

Steamed Red Rice Prawn and Mussels Flavor Orange

赤海老とムール貝の蒸し煮 スープ仕立て 軽いオレンジ風味

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

“Poached Pear” with Vanilla Ice

Chocolate Sauce / Speculos Crumble

洋梨のポーチとバニラアイス
チョコソース / スペキュロスのクランブル

After Dinner

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶