

プリフィックスコース PRIX FIXE COURSE

¥8,855~

オードブル・スープ・メインディッシュ(アメリカンフェア、魚料理・肉料理、シェフのおすすめ、受け継がれた味、サンドウィッチ)・デザートからそれぞれ1品をお選びください
Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH (AMERICAN FAIR, FISH・MEAT, CHEF'S RECOMMEND, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES) and DESSERT
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル/HORS-D'OEUVRE

グリーンアスパラガスのグリル ベーコンとともに Grilled green asparagus with bacon	¥3,289 ●+¥632
アメリカンフェア/American fair コブサラダ Cobb salad	¥2,656
エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風 Escargots Burgundy-style	¥2,656
ヴィーガンメニュー/Vegan menu クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ Spicy salad with walnuts and soy meat	¥2,656
蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、海老のマリネ キャビア添え Marinated Ezo abalone, tuna, salmon, and shrimp with caviar	¥3,668 ●+¥1,012
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with dry cured ham and shrimps	¥2,656
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 彩り野菜のサラダ Salad with lemon vinaigrette	¥1,771
蛸とセロリのイタリアンドレッシング Octopus and celery with Italian dressing	¥3,289 ●+¥632
サーモンのマリネ いくらとともに Marinated salmon with salmon roe	¥2,656
ヴィーガンメニュー/Vegan menu ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ Galette of potato and zucchini with dip of avocado	¥2,403
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 本日の青菜 または きのこのソテー Sautéed green vegetables or mixed mushrooms of the day	¥2,277
ヴィーガンメニュー/Vegan menu シェフおすすめ 温野菜のココット料理 Steamed vegetables chef's-style STAUB cocotte	¥2,403
スープ/SOUP	
アメリカンフェア/American fair クラムチャウダー マンハッタン風 Clam chowder Manhattan-style	¥2,403
本日のポターージュ Soup of the day	¥1,391
野菜とジュンサイ入りコンソメスープ Consommé soup with water shield and vegetables	¥1,771
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 野菜のブイヨンスープ Vegetable soup	¥1,391

アメリカンフェア/AMERICAN FAIR

アメリカ産 T-ボーンステーキ Grilled American T-bone steak	¥6,831 ●+¥1,771
アメリカ産 フィレステーキ Grilled American fillet steak	100g ¥5,439 150g ¥7,084 ●+¥2,024 200g ¥9,234 ●+¥4,174
アメリカ産 リブロースステーキ Grilled American rib eye steak	150g ¥5,439 250g ¥7,084 ●+¥2,024 350g ¥9,234 ●+¥4,174
サーモングリル オランダーズソース Grilled salmon with Hollandaise sauce	¥3,921
バッファロー ウィング Buffalo wing	¥3,795
アメリカ産 フィレ肉と野菜のプロシュエットとジャンバラヤ Jambalaya with American beef fillet and vegetables	¥5,692 ●+¥632

魚料理・肉料理/FISH・MEAT

本日の魚料理 シェフのスタイル Fish of the day chef's-style	¥3,795
舌平目のムニエル グルノーブル風 Sole meunière Grenoble-style	¥4,427
オマール海老の Pasta アメリカンソース (リングイネ) Homard pasta with Americaine sauce (linguine)	¥6,072 ●+¥1,012
黒鮑のグリル Grilled abalone	¥12,650 ●+¥7,590
萬幻豚ロース肉のグリル Grilled Mangenton pork	¥3,795
雛鳥のハーフチキングリル Grilled half chicken	¥3,921
国産牛100%ハンバーグ きのこと入りデミグラスソース Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce	¥4,048
ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル Grilled New Zealand aging beef	¥5,882 ●+¥822
国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター Grilled beef sirloin Café de Paris-style	¥6,325 ●+¥1,265
国産牛フィレのグリル Grilled beef fillet	¥6,325 ●+¥1,265
国産牛のやわらかシチュー ブルゴーニュ風 Beef stew Burgundy-style	¥5,060

シェフのおすすめ/CHEF'S RECOMMEND

ヴィーガンメニュー/Vegan menu ヴィーガンバーガー Vegan burger	¥3,542
ヴィーガンメニュー/Vegan menu ベジタブルボロネーゼ Vegetable Bolognese	¥3,289
ヴィーガンメニュー/Vegan menu ベジタブルカレー Vegetable curry	¥3,795
炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん Cocotte rice of splendid alfonsino and honeywort	¥4,174
萬幻豚バラ肉のココットごはん Cocotte rice of Mangenton pork with ginger sauce	¥4,174
国産牛のローストビーフ カッティングサービス Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables	¥8,222 ●+¥3,162
金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト Bouillabaisse with garlic toast	¥5,186

受け継がれた味/MY DEAR OLD MENU

排骨拉麵 (パークーメン) Chinese noodles Pakomen	¥3,542
インドネシア風フライドライス (ナシゴレン) Nasi goreng	¥3,036
国産牛ハンバーガー Hamburger	¥3,542
国産牛チーズバーガー (グリエール、チェダー または モッツァレラ) Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella)	¥3,921
スパゲッティ ナポリタン Spaghetti napolitan	¥3,162
オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,162
海老・蟹・じゃこと きこの和風ピラフ Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style	¥3,162
カレーライス (シュリンプ または チキン) Shrimp /Chicken curry with rice	¥3,289
カレーライス (国産牛) Beef curry with rice	¥3,795
チキンバスケット Deep fried chicken in the basket	¥4,048

サンドウィッチ/SANDWICHES

マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドウィッチ Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere cheese	¥2,909
ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavored mayonnaise	¥4,048
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American clubhouse sandwich	¥3,162

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies. *Menu items may change according to ingredient availability. *The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.