

プリフィックスコース PRIX FIXE COURSE

¥7,590~

オードブル・スープ・メインディッシュ(アメリカンフェア、肉料理、ココットごはん、魚料理、受け継がれた味、サンドウィッチ)・デザートからそれぞれ一品お選びください
Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH(AMERICAN FAIR, MEAT, COCOTTE RICE, FISH, 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

サクラマスのマリネとパパイヤのキューブ 万華鏡見立て Marinated cherry salmon with papaya	¥3,162 ●+¥316
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 ●+¥316
コブサラダ Cobb salad	¥2,530
タラバ蟹、ビン長鮪、サーモン、キャビア、海老の華やかなサラダ Marinated taraba crab, tuna, salmon, caviar and shrimp with salad	¥3,668 ●+¥759
ロメインレタス、プロシュート、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with prosciutto and shrimps	¥2,656
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風サラダ Italian salad with octopus and celery	¥3,289 ●+¥316
ノルウェー産サーモンとイクラのマリネ Marinated Norway salmon and salmon roe	¥2,656
鴨フォアグラのソテー マデラソース Sautéed duck foie gras with Madeira sauce	¥3,921 ●+¥885
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
本日の青菜 または きのこのソテー Sautéed greens vegetables or mixed mushrooms of the day	¥2,277
シェフおすすめ 温野菜のココット料理 Cooked vegetables chef's-style STAUB cocotte	¥2,403

スープ/SOUP

本日のポタージュスープ Soup of the day	¥1,391
野菜とジュンサイ入りのコンソメ Consommé soup with water shield and vegetables	¥1,771
コーンスープ シカゴ風 Corn soup Chicago-style	¥1,897 ●+¥253
クラムチャウダー マンハッタン風 Clam chowder Manhattan-style	¥2,403 ●+¥379

アメリカンフェア/AMERICAN FAIR

T-ボーンステーキ T-bone steak	¥6,831 ●+¥2,150
US フィレスステーキ Grilled US fillet steak	100g ¥4,427 150g ¥6,072 ●+¥1,771 200g ¥8,222 ●+¥2,403
US リブロース グリルステーキ Grilled US rib eye steak	150g ¥4,427 250g ¥6,072 ●+¥1,771 350g ¥8,222 ●+¥2,403
丸ごと オマール海老のヴァプール わさびマヨネーズ添え Steamed homard with wasabi mayonnaise	¥9,108 ●+¥6,451
サーモングリル オランダーズソース Grilled salmon with hollandaise sauce	¥3,795
スパイシーフライドチキン Spicy fried chicken	¥2,783
海老のニューバーグ風 バターライス添え Shrimp Newburgh style with butter rice	¥4,048
US フィレ肉と野菜のプロシエットとジャンバラヤ Jambalaya with US beef fillet and vegetable	¥5,313 ●+¥506

肉料理/MEAT

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 ●+¥3,795
オーストラリア産 エイジングビーフのグリル Grilled Australian aging beef	¥5,566 ●+¥1,771
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
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	¥6,198 ●+¥2,150
国産牛フィレのグリル Grilled beef fillet	¥6,198 ●+¥2,150
国産牛のやわらかシチュー ブルゴーニュ風 Beef stew Burgundy-style	¥4,554 ●+ ¥ 506

ココットごはん/COCOTTE RICE

炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん Cocotte rice of broiled alfonsino and honeywort	¥3,921
萬幻豚バラ肉のココットごはん Cocotte rice of Mangenton pork with ginger sauce	¥3,921

魚料理/FISH

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 トラディショナルなスタイル Sole meunière with vegetables	¥3,795
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 ●+¥2,150
オマール海老のクリームパスタ (リングイネ) Homard pasta with creame sauce (linguine)	¥6,072 ●+¥1,771

受け継がれた味/MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺 (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 または 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・じゃこときのこの和風ピラフ 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 Basket of deep fried chicken	¥4,048
ビーフストロガノフ Beef stroganoff	¥4,554 ●+¥506

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	¥2,909
ローストビーフ ライレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavor 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
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ Mixed sand	¥2,150
萬幻豚のホットドック Hot dog with Mangenton pork sausage	¥3,289

※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.