

DUMBO



BAR & GRILL

DINNER

17:00 - 22:00
(Last Order 21:00)



NEW!! A5黒毛和牛ハンバーグ&ステーキ

A5 RANK JAPANESE BEEF HAMBURGER & STEAK

厳選したA5ランクの黒毛和牛100%のハンバーグ。細挽き肉8割に粗びき肉を2割を混ぜ合わせることで、柔らかな食感に食べ応えと和牛本来の旨味がプラスされたシェフ自慢の逸品です。和牛ステーキとの贅沢コンボもおすすめです。

DINNER

▪ A5黒毛和牛100%ハンバーグ

150g ¥2,800 / 200g ¥3,600 / 250g ¥4,400

▪ コンボ (A5黒毛和牛100%ハンバーグとA5黒毛和牛ステーキのセット)

・ハンバーグ(150g)+ 下記から一品お選びください。▼

・サーロインステーキ	(60g) ¥5,800 / (100g) ¥7,700 / (150g) ¥10,000
・フィレステーキ	(60g) ¥7,800 / (100g) ¥11,000 / (150g) ¥15,000
・シャトーブリアンステーキ	(60g) ¥9,800 / (100g) ¥14,000 / (150g) ¥18,000



- Prices include tax. 15% service charge will be added.
- 料金は、税込みです。別途サービス料15%を頂戴いたします。

DUMBO



BAR & GRILL

DINNER

17:00 - 22:00
(Last Order 21:00)



NEW!! A5黒毛和牛ハンバーグ&ステーキ

A5 RANK JAPANESE BEEF HAMBURGER & STEAK

厳選したA5ランクの黒毛和牛100%のハンバーグ。細挽き肉8割に粗びき肉を2割を混ぜ合わせることで、柔らかな食感に食べ応えと和牛本来の旨味がプラスされたシェフ自慢の逸品です。和牛ステーキとの贅沢コンボもおすすめです。

DINNER

▪ A5黒毛和牛100%ハンバーグ

150g ¥3,300 / 200g ¥4,100 / 250g ¥4,900

▪ コンボ (A5黒毛和牛100%ハンバーグとA5黒毛和牛ステーキのセット)

・ハンバーグ(150g) + 下記から一品お選びください。▼

・サーロインステーキ	(60g) ¥5,800 / (100g) ¥7,700 / (150g) ¥10,000
・フィレステーキ	(60g) ¥7,800 / (100g) ¥11,000 / (150g) ¥15,000
・シャトーブリアンステーキ	(60g) ¥9,800 / (100g) ¥14,000 / (150g) ¥18,000



- Prices include tax. 15% service charge will be added.
- 料金は、税込みです。別途サービス料15%を頂戴いたします。

Brooklyn

C O U R S E

ブルックリン コース
7,800

Amuse
アミューズ

DUMBO Caesar salad
DUMBOシーザーサラダ

Seasonal Soup
季節のスープ

TOYOSU Market Fresh fish fillet
豊洲市場より鮮魚のポワレ

U.S. beef fillet meat grill
USビーフフィレ肉のグリル

Today's risotto
本日のリゾット

Today's Special dessert
本日の特選デザート

Coffee or Tea
食後のコーヒーまたは紅茶

- Prices include tax. 15% service charge will be added.

- 料金は、税込みです。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

DUMBO COURSE

DUMBO コース
15,000

Amuse
アミューズ

Low temperature cooked Shinshu salmon marinade
Lefort mousse with caviar
低温調理した信州サーモンのマリネレフォルのムース キャビア添え

Cheese risotto truffle sauce with plenty of truffles
トリュフをふんだんに使用したチーズリゾットトリュフソース

Omar shrimp and porcini mushroom pie wrapped in omelet
shrimp sauce
オマールエビとポルチーニ茸のパイ包み焼き オマールエビのソース

A5 RUNK Japanese black beef fillet and grilled sirloin
platter Sesame butter sauce with bergamot flavor,
served with salt and radish
A5 黒毛和牛フィレとサーロインのグリル盛り合わせ
ベルガモット風味の焦がしバターソース 塩と山葵を添えて

“Amaou” Millefeuille
あまおうミルフィーユ

Coffee or Tea
食後のコーヒーまたは紅茶

- Prices include tax. 15% service charge will be added.

- 料金は、税込みです。別途サービス料 15%を頂戴いたします。



chef's recommendation
c o u r s e

シェフおすすめ コース

9,800

Amuse

アミューズ

Direct delivery from TOYOSU Market

Ehime Prefecture sea bream carpaccio

豊洲市場直送 愛媛県産真鯛のカルパッチョ

Seasonal soup

季節のスープ

Grilled lobster with Rich Americaine sauce

オマール海老のグリル 濃厚なアメリカソース

〈Rossini〉 Beef fillet & Foie gras ensemble

〈ロシーニ〉牛フィレ肉とフォアグラのアンサンブル

Truffle risotto

縮めのトリュフリゾット

DUMBO Special dessert platter

DUMBO特製デザート盛り合わせ

Coffee or Tea

食後のコーヒーまたは紅茶

- Prices include tax. 15% service charge will be added.

- 料金は、税込みです。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

DUMBO



BAR & GRILL

DINNER GRAND MENU

One plate can be shared for 2 to 3 people.
1プレートは2~3名様でシェアできるボリュームです。

DINNER
GRAND
MENU

APPETIZER & SALAD

前菜 & サラダ

CHEF' S RECOMMENDED

DUMBO Fish & Chips

DUMBO フィッシュ & チップス 1,800

新鮮な魚を、ビールと混ぜた衣で揚げました。フライドポテト、タルタルソースと一緒に。ピネガーを垂らしても。



Assorted Bread

ブレッド盛り合わせ

400

Tortilla chips with salsa sauce & guacamole

トルティーヤチップス サルサソース&ワカモレ

800

Mixed nuts

ミックスナッツ

800

Bruschetta with assorted garnish

(2-3 types / tomato, blue cheese, season, salmon cream cheese, olives, shrimp avocado, fruits)

ブルスケッタ盛り合わせ(2~3種類 / トマト、ブルーチーズ、季節、サーモンクリームチーズ、オリーブ、海老アボカド、フルーツ系)

1,000

Green olive

グリーンオリーブ

1,000

Raw ham

生ハム

1,000

APPETIZER & SALAD

前菜 & サラダ

CHEF' S RECOMMENDED

Salad Gourmand

サラダ グルマン

2,200

名前の如く、たっぷりの新鮮なお野菜と魚介類、食肉加工技術を持つ職人により丁寧に作られたシャルキュトリーを盛り、具沢山の"贅沢サラダ"です。



Carpaccio of fresh fish

鮮魚のカルパッチョ

2,800

DUMBO Caesar salad (140g)

DUMBO特製シーザーサラダ(140g)

2,000

Bagna càuda with Seasonal vegetables

季節野菜のバーニャカウダ

2,200

Garlic shrimp of New Caledonia angel shrimp, Seasonal vegetables & mushrooms (with 4 baguettes)

ニューカレドニア産天使海老と旬の野菜とマッシュルームのガーリックシュリンプ (バゲット4枚付)

(add 1tail 400)
2,200 (1尾追加400)

Cold cuts mixed plate

コールドカット ミックス プレート

2,800

One plate can be shared for 2 to 3 people.
1プレートは2~3名様でシェアできるボリュームです。

DINNER
GRAND
MENU

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット

CHEF'S RECOMMENDED

Truffle Risotto

トリュフ リゾット

2,600

生トリュフを贅沢に使ったリゾット。パルミジャーノ・レッジャーノを混ぜ合わせて仕上げるリゾットは格別です。



Today's Pasta

本日のパスタ

1,800

Today's Risotto

本日のリゾット

1,800

Linguine HOKKAIDO mozzarella cheese and Spicy arrabbiata

リングイネ 北海道産モッツアレチーズとスパイシーアラビアータ

1,800

Tagliatelle with Carbonara sauce Deep smoked bacon from "ASAKUSA ham" & Spinach

タリアテッレ 浅草ハムから、ベーコンとほうれん草のカルボナーラ

(add Truffle slice +800)
2,200 (トリュフスライス追加 800)

- 全てのパスタには、24カ月熟成パルミジャーノレッジャーノをトッピング出来ます。

+400

SEA FOOD

魚料理

CHEF' S RECOMMENDED

One whole Lobster grilled with Rich American sauce

まるごと一尾 オマール海老のグリル
濃厚なアメリカソースとともに 4,600

オマール海老をシンプルにグリルし、
殻から丁寧にひいた濃厚なソースと一緒に
まるごと1匹味わえる、贅沢な1品です。



Grilled swordfish crispy pita and Beets yogurt sauce

メカジキのグリル クリスピーピタとビーツヨーグルトソース

1,800

Sauted fresh fish direct shipment from "TOYOSU" market

本日の鮮魚のポワレ

1,800

Sea food pilaf with Oyster sauce & Pine nut bean paste & Homemade XO sauce

シーフードピラフ オイスターソースと松の実の餡と自家製XO醬添え

2,900

SHINSHU salmon Mi-cuit smoked scent

信州サーモンのミキュイ 燻製の香り

2,900

One plate can be shared for 2 to 3 people.
1プレートは2〜3名様でシェアできるボリュームです。

DINNER
GRAND
MENU

MEAT

肉料理

CHEF' S RECOMMENDED

Grilled "WAGYU" Fillet

和牛フィレ肉のグリル

A5ランクの黒毛和牛フィレをジューシーにグリル致しました。
和牛ならではの、食感、味わいをご堪能頂けます。

100g 7,500 / 150g 10,000 / 200g 12,500



Marinated in Gorgonzola SANGEN pork Sea breeze pork loin
ゴルゴンゾーラでマリネした三元豚 潮風豚ロース (200g)

2,900

Grilled U.S. beef "Harami"(150g)
US牛ハラミのグリル

2,900

Grilled "WAGYU" Round
和牛内もも肉のグリル

100g 3,400 / 150g 4,700 / 200g 6,000

U.S. beef fillet meat grill
USビーフフィレ肉のグリル

100g 3,200 / 150g 4,400 / 200g 5,600

Home made aged U.S. T-bone grilled (650g)
自社熟成 US Tボーングリル (650g)

9,460

- Prices include tax. 15% service charge will be added. - 料金は、税込みです。別途サービス料15%を頂戴いたします。

MEAT

肉料理

CHEF' S RECOMMENDED

Grilled Australian lamb chops

オーストラリア産 仔羊のグリル 4,000

バセリオイルで臭みを抜いた仔羊は、
苦手な方でもお楽しみいただけます。



Herb grill of Shingen chicken thigh raised in underground water at the foot of Mt. Fuji (220g)

富士山麓の伏流水で育てられた信玄鶏もも肉のハーブグリル(220g)

2,400

Japanese beef cheek stewed with Red wine

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

3,000

Grilled domestic beef tongue with Smoked scent

国産牛タンの煮込みのグリル 燻製の香り

3,500

One plate can be shared for 2 to 3 people.
1プレートは2~3名様でシェアできるボリュームです。

DINNER
GRAND
MENU

DESSERT

デザート

N.Y. Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,200
Home Made Tiramisu 芳醇なコーヒー香る自家製ティラミス	1,200
Seasonal Dessert 季節のおすすめデザート	1,500

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

..... TWG TEA

Royal Darjeeling ロイヤル ダージリン	1,150
Earl grey アールグレイ	1,200
English Breakfast Tea イングリッシュ ブレイクファスト ティー	1,200
Moonfruit Brack Tea ムーンフルーツ ブラック ティー	1,200
Waterfruit Green Tea ウォーターフルーツ グリーン ティー	1,200
Grand Jasmine Tea グランド ジャスミン ティー	1,200
Iced Tea アイスティー	990

... TWG HERBAL TEA ...

Moroccan Mint Tea モロカン ミント ティー	1,100
Vanilla Bourbon Tea バニラブルボン ティー	1,200
Chamomile カモミール	1,200

..... COFFEE

Coffee コーヒー	990
Café Latte カフェラテ	990
Cappucino カプチーノ	990
Decaf カフェインレス コーヒー	990
Iced Coffee アイスコーヒー	990



TWG Teaはシンガポール創業の世界屈指のラグジュアリーティーブランドです。世界中のお茶愛好家たちも認めるTWG Teaをどうぞお楽しみください。