

DINNER MENU

17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)



Vegetarian
Meat Quesadilla -
Pico de Gallo

Starter

- **Hummus - Focaccia** 1,500
フムス・フォカッチャ
- **Sweet Potato Bravas - Parmesan** 1,600
サツマイモのブラバス・パルメザン
- **Potato & Corn Beef Croquette - Aioli Sauce** 1,800
ポテト & コンビーフ クロケット・シラチャー アイオリソース
- **Jamon Serrano Rocket Salad** 1,800
ハモンセラノ ロケットサラダ
- ❖ **Caesar Salad Aromatic Chicken Breast Mimolette** 2,000
シーザーサラダ アロマティックチキン ミモレットチーズ
- **Today's Salad** 2,000
本日のサラダ
- **Seasonal Carpaccio** 2,200
旬の鮮魚のカルパッチョ
- ❖ **Vegetarian Meat Quesadilla - Pico de Gallo** 2,200
ベジタリアン ミートケサディーヤ・ピコ デ ガヨ

From The Sea

- **Grilled Sword Fish - Fruit Salsa** 2,800
カジキマグロのグリル・フルーツのサルサ
- ❖ **Grilled Garlic Shrimp - Fermented Chili Sauce** 2,800
ガーリックシュリンプのグリル・発酵チリソース
- **Fried Soft Shell Crab - Tamarind & Fermented Black Bean Sauce** 3,000
ソフトシェルクラブのフライ・タマリンド & 発酵ブラックビーンズソース
- **Grilled Octopus - Chef's Arrange** 3,000
タコのグリル・シェフズ アレンジ



Grilled Garlic Shrimp -
Fermented Chili Sauce



BBQ Japanese
Hanger Steak -
Green Peppercorn & Sansho Sauce

From The Paddock

- **Herb Marinated Grilled Chicken** 2,800
ハーブマリネのグリルチキン
- **Grilled Spiced KINKA Pork - Southern BBQ Sauce** 3,200
金華豚のスパイスグリル・サウザンBBQソース
- **Grilled Lamb Chop - Chimichurri** 4,000
ラムチョップのグリル・チュミチュリ
- ❖ **BBQ Japanese Hanger Steak - Green Peppercorn & Sansho Sauce** 4,200
ハンガーステーキ ジャパニーズBBQ・グリーンペッパー & 山椒ソース

Side Dish

- **Steamed Bread** 400
スチーム ブレッド
- **French Fries - Cajun Spice Parmesan Cheese** 800
フライドポテト ケイジャンスパイス・パルメザンチーズ
- **Soy Koji Mashed Potatoes** 800
マッシュポテト 醤油麹
- **Mixed Grains Jambalaya** 800
16穀米のジャンバラヤ
- **Guacamole Corn Tortilla Pico de Gallo** 900
コーントルティーヤ ピコデ ガヨ ワカモレ
- **Seasonal Vegetables** 1,000
シーズンズ ベジタブル
- **Today's Pasta** 1,800
本日のパスタ

Dessert

- **Lemon Tart - Vanilla Ice Cream** 1,600
レモンタルト・バニラアイスクリーム
- **Burnt Basque Cheesecake - Berry compote - Whipped Cream - Golden Syrup** 1,700
バスクチーズケーキ・ベリーコンポート・ホイップクリーム・ゴールデンシロップ
- **Banana Bread Pudding - White Chocolate Ice Cream** 1,800
バナナブレッドのパンプディング・ホワイトチョコレートアイスクリーム
- ❖ **Gateau Chocolate Skillet Style - Whipped Cream** 1,900
ガトーショコラ スキレットスタイル・ホイップクリーム



Gateau Chocolate
Skillet Style Whipped Cream

❖ おすすめのお料理

Prices include tax. 15% service fee. Please pay your server at the table. 料金は税込です。別途サービス料15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

DINNER

Prix Fixe Course

L.O. / 20:30

4,200

Starter

前菜 / 以下のメニューから1品お選びください

Seabream carpaccio - ZelkovA style

愛媛県産真鯛のカルパッチョ ゼルコヴァスタイル

Prosciutto & Seasonal fruit salad - Balsamic sauce

生ハムと旬のフルーツのサラダ仕立て バルサミコソース

Grilled octopus - Chef's arrange

タコのグリル・シェフズ アレンジ

Today's Soup

本日のスープ

Today's Pasta

本日のパスタ **+¥1,000**

Main Dish

メイン ディッシュ / 以下のメニューから1品お選びください

Today's Fish dish

本日の魚料理

Grilled chicken breast with black MISO sauce, Citrus accent

国産鶏ムネ肉の黒味噌ソース焼き 柑橘のアクセント

Homemade beef hamburger steak with Truffle demi - glace sauce **+¥1,000**

自家製国産牛ハンバーグ トリュフ香るデミグラスソース

US beef sirloin & Red shrimp kadaif roll with Almond rice BBQ sauce **+¥1,500**

US牛サーロインと赤海老のカダイフロール アーモンドライス BBQ ソース

Dessert

デザート

Tiramisu - Raspberry sauce

ティラミス ラズベリーソース

New York Cheesecake

ニューヨーク チーズケーキ

Seasonal chiffon cake - Whipped cream

季節のシフォンケーキ ホイップ添え

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.

料金は税込です。別途サービス料15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。