



DINNER MENU

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

Appetizers

- Vegetable Chilli Con Carne / ベジタブル チリコンカン 1,300
- Anchovy Garlic Broccoli / アンチョビ ガーリック ブロッコリー 1,350
- Hummus Focaccia / フムス フォカッチャ 1,500
- Spicy Potato Salad / スパイシー ポテトサラダ 1,600
- Fried TOFU with Soy Sauce KŌJI Tomato Sauce / フライド豆腐 醤油麹トマトソース 1,600
- Vegetarian Soy meat Quesadilla / ベジタリアン ミート ケサディーヤ 1,600
- Bagna Cauda (Chilled Sauce) / 冷製バーニャカウダ 1,800
- Caesar Salad with ASA-KUSA Smoked Bacon / シーザーサラダ 浅草スモークベーコン 1,800
- Today's Salad / 本日のサラダ 1,800
- Seasonal Carpaccio / 本日の鮮魚 カルパッチョ 2,400
- Charcuterie Board / シェルキュトリー プレート 2,500

Soup & Pasta

- Today's Soup / 本日のスープ 1,200
- Today's Pasta / 本日のパスタ 1,800
- Bolognese (100% Beef) / ボロネーゼ パスタ (牛100%) 2,500

From The Sea

- Crispy Shrimp Kataifi (1 piece) / 赤エビのカダイフフリット (1ピース) 900
- Grilled Swordfish / メカジキ グリル 2,800
- Camarones a La Diabla (Mexican Deviled Shrimp) / カマロネス ア・ラ・ディアブラ 2,800
- Grilled Octopus / タコのグリル ~ シェフズ アレンジ ~ 3,100
- Grilled Lobster / オマール海老のグリル 7,800

From The Paddock

- Herb Marinated Grilled Chicken / 国産鶏のハーブマリネグリル 2,500
- Mojo Marinated Grilled Pork / 岩中ポーク モホマリネのグリル 3,000
- Homemade Beef Hamburger Steak (100% Beef) / 特製ハンバーグ (牛100%) 3,200
- Grilled Sirloin Steak (100g) / サーロインステーキのグリル (100g) 3,500
- Grilled Sirloin Steak (200g) / サーロインステーキのグリル (200g) 6,200
- Lamb Chops with Spicy Tomato Chimichurri / ラムチョップのグリル スパイシートマト チミチュリソース 3,500
- Grilled Meat Platter / グリルミート プレート 3,800
- Hanger Steak with Green Peppercorn Sauce / ハンガーステーキ グリーンペッパー コーンソース 4,200

TAPAS

- Assorted Tapas / タパス5種盛り合わせ 2,600
- Prosciutto & Parmesan Cheese / 生ハムとパルメジャーノチーズ 600
- Caprese / モッツアレラチーズとミニトマトのカプレーゼ 600
- Pickled Vegetables / 季節野菜のピクルス 600
- Sea Bream Carpaccio / 真鯛のカルパッチョ 700
- Ceviche / セビーチェ ライムの香り 700
- Cajun Fries Parmesan Cheese / フライドポテト ケイジャンスパイス パルメジャーノ 800
- Truffle Fries / フライドポテト トリュフオイル トリュフ塩 1,000
- Cheese Nachos / チーズ ナチョス 1,600
- Assorted Cheese Platter / チーズ3種盛り合わせ 1,800

Side dish

- Chinese Steamed Bread / スチーム チャイニーズブレッド 500
- Assorted Bread / パン盛り合わせ 850
- Today's Fried Rice / 本日のフライド ライス 1,500
- Fish & Chips / フィッシュ & チップス 2,300
- Onion Rings Tower / オニオンリング タワー 2,400

Dessert

- Lemon Tart - Vanilla Ice Cream / レモンタルト・バニラアイスクリーム 1,600
- 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
- Gâteau au Chocolat Skillet Style - Whipped Cream / ガトーショコラ スキレットスタイル・ホイップクリーム 1,900

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。