



raw & chilled

seafood platters

oyster, scallop, crab, shrimp, lobster 1/2 ¥6,600
シーフードプラッター
オイスター、帆立、カニ、海老、ロブスター 1/2

OYSTERS cocktail sauce & mignonette sauce ¥3,600
オイスターカクテルソース、オイスタービネガーソース

JUMBO SHRIMP cocktail sauce ¥2,800
ジャンボシュリンプカクテルソース

TUNA TARTARE avocado, soy-lime dressing ¥2,600
マグロのタルタルアボカドライム醤油ドレッシング

soup

LOBSTER BISQUE ¥1,300
ロブスタービスク

TODAY'S SOUP ¥1,400
本日のスープ

hot starts

CRAB CAKE meyer lemon, radish salad ¥2,500
クラブケーキ メイヤーレモン、ラディッシュサラダ

Grilled Double Cut Smoked Bacon ¥1,400
グリルドダブルカットベーコン

salads

CAESAR SALAD ¥1,600
シーザーサラダ

GREEN SALAD soy dressing flax seed crackers ¥1,900
グリーンサラダソイドレッシング、フラックスシートクラッカー

LOBSTER COBB SALAD
avocado, guajero, pancetta ¥3,900
ロブスター Cobb サラダ アボカド、グリュイエール、パンチェッタ

BABY KALE SALAD
sesame dressing ¥1,600
ベビーケールと南瓜のサラダ スモーキーセサミドレッシング



steak cuts

all of our beef is USDA Prime the finest available

CUT	WEIGHT	PRICE
limited number (数量限定) PORTER HOUSE dry aged ポーターハウス ドライエイジング		¥18,000~
T-BONE dry aged Tボーン ドライエイジング	750g (for two)	¥15,000
TOMAHAWK dry aged トマホーク ドライエイジング	750g (for two)	¥14,000
BONE-IN NY STRIP dry aged 骨付きサーロイン ドライエイジング	750g (for two)	¥13,000
FILET MIGNON フィレミニオン	200g 300g	¥7,200 ¥9,500
RIB EYE リブアイ	300g	¥8,300
HANGER ハンガー	300g	¥4,800

BLUE 表面焼き目、中は生 RARE 赤色、中心部は冷たい

MEDIUM RARE 赤色、中心部は温かい MEDIUM 少しピンクが残る程度

MEDIUM WELL 中もほとんど火が通っている WELL DONE 完全に火が通っている

sauces

Steak ステーキ	3 Mustards 3マスタード	Red Wine レッドワイン	Blue Cheese ブルーチーズ
Peppercorn ペッパーコーン	Horseradish ホースラディッシュ	BBQ バーベキュー	Soy Wasabi わさび醤油

main courses

GRILLED LOBSTER americaine sauce ロブスターのグリル アメリケーヌソース	¥6,500
RACK OF LAMB 厚切り骨付き仔羊	¥7,200
LEMON ROSEMARY CHICKEN ローストチキン レモンローズマリー風味	¥4,300

sides

GRILLED ASPARAGUS ¥1,500 グリルドアスパラガス	CREAMED SPINACH ¥1,300 クリームドスピナッチ	ONION RINGS ¥1,200 オニオンリング	MAC N CHEESE ¥1,300 マクンチーズ
MASHED POTATOES ¥1,200 マッシュポテト	TRUFFLE MASHED POTATOES ¥1,400 トリュフマッシュポテト	JALAPENO MASHED POTATOES ¥1,300 ハラペーニョマッシュポテト	
FRENCH FRIES cilantro mayonnaise ¥1,200 フレンチフライシラントロマヨネーズ	HEN OF THE WOODS MUSHROOMS ¥1,500 舞茸のソテー	BBQ Corn ¥1,100 バーベキューコーン	

別途、消費税 10% サービス料 10% を頂戴いたします。

* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にウエイターにお申し出ください。生または完全に火が通っていない肉類、魚介類、卵を召し上がると、食中毒のリスクが高まることを予めご了承ください。

*if you have a food allergy, please speak to the manager, or your server.

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness