

Appetizer**Seafood on crushed ice** ㊤

Crab, lobster, scallops, prawns, smoked salmon, sriracha cocktail sauce, ponzu sauce, citrus

**Caviar on crushed ice**

Traditional condiments

〔 25g  
50g 〕

regular / small

**Cocktail scampi**

Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce

**Assorted cold cuts** ㊤

Pate de campagne, salami, prosciutto, jambon blanc, pickles

**Crab cake**

Mixed salad, lemon, aurora sauce

**Shrimp and camembert cheese Ajillo** ㊤

Shrimp, camembert cheese, salami, broccoli

**Trout tartare, aioli sauce**

Mixed salad, lemon, croutons

**New England clam chowder** ㊤

Croutons, parsley

**Chilled onion soup** ㊤

Crispy bacon, parsley

**Grilled salmon Cobb salad** ㊤

Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese broccoli sprouts, grains

**Brown Derby Cobb salad** ㊤

Mixed lettuce, chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese

**Grilled romaine caesar salad** ㊤

Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons

**\*The items below could be added to all the salad menus.**

Avocado / Grilled chicken breast

Sauteed garlic shrimp / Smoked salmon

**シーフード オン クラッシュアイス** ㊤

カニ、ロブスター、帆立、大海老、スモークサーモン、シラチャーカクテルソース、ポン酢、シトラス

**キャビア オン クラッシュアイス**

トラディショナルコンディメンツ

**鬼手長海老のカクテル**

彩野菜スティック、シラチャーカクテルソース

**コールドカット** ㊤

パテドカンパーニュ、サラミ、プロシュート、ジャンボンブラン、ピクルス

**クラブケーキ**

ミックスサラダ、レモン、オーロラソース

**海老とカマンベールチーズのアヒージョ** ㊤

海老、カマンベールチーズ、サラミ、ブロッコリー

**鱈のタルタル アイオリソース**

ミックスサラダ、レモン、クルトン

**ニューイングランドクラムチャウダー** ㊤

クルトン、パセリ

**新玉葱の冷製スープ** ㊤

クリスピーベーコン、パセリ

**グリルサーモンコブサラダ** ㊤

ミックスレタス、グリルサーモン、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、フェタチーズ

**ブラウンダービーコブサラダ** ㊤

ミックスレタス、チキンプレスト、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、ブルーチーズ

**グリルロメインシーザーサラダ** ㊤

ロメインレタス、クリスピーベーコン、パルメザンチーズ、クルトン

**\*すべてのサラダに下記を追加できます。**

アボカド / グリルチキン

ガーリックシュリンプ / スモークサーモン

Vegetarian**Vegetarian salad** ㊤

Kyoto tofu, avocado, salad, tomatoes, grains, citrus soy dressing

**Cauliflower rice with assorted grains gratin** ㊤

Soy meat Bolognese, soy milk white sauce, plant based cheese, green salad

**Vegetable soup** ㊤

Soy milk, corn, parsley

**ベジタリアンサラダ** ㊤

京都産豆腐、アボカド、サラダ、トマト、グレインズ、シトラスソイドレッシング

**雑穀入りカリフラワーライスグラタン** ㊤

大豆ミートボロネーゼ、豆乳ホワイトソース、プラントベースチーズ、グリーンサラダ

**ベジタブルスープ** ㊤

豆乳、とうもろこし、パセリ

Seafood**Ocean platter** ㊤

Grilled lobster, abalone, fish of the day, scampi, ponzu sauce, chimichurri sauce, citrus

**Grilled fish of the day, scampi, sakura shrimp and broccoli dip**

Bamboo shoot, zucchini

**Lobster and scallop macaroni gratin**

Spinach, tomatoes, mixed cheese

**オーシャンプラッター** ㊤

ロブスター、鮑、本日の鮮魚、鬼手長海老のグリル、ポン酢、チミチュリソース、シトラス

**本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル 桜海老とブロッコリーのディップ**

タケノコ、ズッキーニ

**ロブスターと帆立のマカロニグラタン**

ほうれん草、トマト、ミックスチーズ

Grill**Grill Platter -Japanese beef combo-** ㊤

Grilled Wagyu top blade (200g), Japanese beef sirloin (200g)

**Japanese beef tenderloin**〔 70g  
140g 〕**Japanese beef sirloin**〔 100g  
200g 〕**Wagyu top blade**

200g

**US T-bone**

600g

**Australian lamb**〔 2 chops  
add 1 chop 〕**Japanese beef hamburger steak**

200g

**\*Add lobster tail to any grill****グリルプラッター -国産牛ビーフコンボ-** ㊤

和牛ミスジ (200g)、国産牛サーロイン (200g)

**国産牛テンダーロイン****国産牛サーロイン****和牛ミスジ****US T ボーン****オーストラリア産 ラム****国産牛ハンバーグ****\*すべてのグリル料理に、「ロブスターテール」を追加できます。**Sauce

チミチュリソース、ポリネシアンソース、刻み山葵

Meat**Baby chicken and root vegetable cocotte** ㊤

Celery root, carrots

**Barbecue back ribs** ㊤

Pork back ribs, French fries

**ひな鶏と根菜のココット煮** ㊤

セロラブ、人参

**バーベキューバックリブ** ㊤

バックリブポーク、フライドポテト

Side dishes

Grilled asparagus ㊤ / Mashed potatoes ㊤ / Fried onions ㊤

Sauteed mixed mushrooms ㊤ / Creamed spinach ㊤

ALL

アスパラガスのグリル ㊤ / マッシュポテト ㊤ / オニオンフライ ㊤

ミックスマッシュルームソテー ㊤ / ほうれん草のクリーム煮 ㊤