

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

Ahi poke salad

Tuna, salmon, avocado, cucumber, tomato, mixed salad

Manhattan clam chowder ㊤

Croutons, 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

Sautéed 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

アヒポキサラダ

マグロ、サーモン、アボカド、胡瓜、トマト、ミックスサラダ

マンハッタンクラムチャウダー ㊤

クルトン、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

ブロッコリースプラウト、グレインズ

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、バルメザンチーズ、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

Vegetarian burger ㊤

Plant-based ham, chili and cheese, tomato, sourdough bread

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

ベジタリアンバーガー ㊤

プラントベースのハム・チリコンカン・チーズ、トマト、天然酵母パン

Seafood**Ocean platter** ㊤

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

Grilled fish of the day, scampi

Grilled lemon, citrus oil

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

グリルレモン、シトラスオイル

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。**

Chimichurri sauce, Polynesian sauce, chopped wasabi

Sauce

チュミチュリソース、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 ㊤

Sautéed mixed mushrooms ㊤ / Creamed spinach ㊤

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 ㊤