

特製チーズブレッド **4pieces 1,200**
Cheese Bread
 オリジナルブレンドした数種類のチーズで焼き上げました
 是非お食事の最初にご注文くださいませ

前菜 APPETIZER
 季節野菜のバーニャカウダ **2,900**
 Seasonal Vegetable Bagna Cauda

フランス産エスカルゴのグラタン **3,400**
 Escargot Gratin

ビーフカルパッチョ **3,800**
 Beef Carpaccio

シーフードタワー 秘伝のカクテルソース添え **15,500**
 海老, サーモン, ホタテ貝, 鮑 など
 Seafood Tower Prawn, Salmon, Scallop, Abalone, etc

キャビアフラッペ **19,500**
 Caviar Frappe

サラダ SALAD
 シーフードとアヴォカドのサラダ **2,750**
 Seafood and Avocado Salad

シーザーサラダ 2名様 **3,800/2名**
 お客様のテーブルにてお作りいたします
 Caesar Salad for 2

温かいホウレン草のサラダ 2名様 **3,900/2名**
 お客様のテーブルにてお作りいたします
 Spinach Salad for 2

スープ SOUP
 季節のこだわりスープ **1,650**
 Soup of the day

兵庫県淡路産玉葱のグラタンスープ **2,200**
 Onion Gratin Soup

シーフード SEAFOOD
 オマールロブスター グリルまたはボイル **9,600**
 Grilled or Boiled Whole Lobster

ステーキ&シーフード COMBINATION
 本日のステーキ 250g&ハーフオマールロブスター **7,700**
 Steak of the day & Half Lobster

焼火焼ステーキ BROILED STEAK
 厳選国産牛リブロース **250g 9,900**
 Broiled Japanese Beef Rib Roast **350g 12,100**

プライムフィレミニヨン **200g 13,200**
 Broiled Prime Fillet Mignon **300g 19,800**

シャトーブリアン **200g 14,300**
 Broiled Chateaubriand **400g 28,600**

特選和牛フィレ **150g 18,700**
 Broiled Japanese Beef Fillet

骨付きステーキ BONE IN STEAK
 ポーターハウス T ボーンステーキ **1kg 27,500**
 Broiled Porterhouse T-Bone Steak

T ボーンステーキ **900g 26,000**
 Broiled T-Bone Steak

クラシック CLASSIC
 オーストラリア産 骨付きラム肉のロースト **Half Rack 6,600**
 グレイビーソース **Full Rack 11,000**
 Roasted Lamb Rack Gravy Sauce

プライムビーフ テンダーロインステーキ 黒トリュフソース **160g 11,000**
 Prime Beef Tenderloin Steak Black Truffle Sauce

サイド SIDE
 ガーリックマッシュポテト **1,600**
 Garlic Mashed Potato

フライドポテト **1,500**
 Deep Fried Potato

兵庫県篠山産コシヒカリのガーリックフライドライス **2,100**
 Garlic Fried Rice

ほうれん草のソテー又はクリーム煮 **1,700**
 Sautéed or Creamed Spinach

マッシュルームソテー **1,850**
 Sautéed Mushroom

アスパラガスのグリル **1,900**
 Grilled Asparagus

ライス **770**
 Rice

チーズ CHEESE
 チーズ盛り合わせ **3種類/Kind 3,400**
 Assorted Cheese

デザート DESSERT
 バニラアイスクリーム又はマンゴーシャーベット **880**
 Vanilla Ice Cream or Mango Sherbet

自家製チーズケーキ **1,540**
 House Made Cheese Cake

季節のクレームブリュレ **1,540**
 Seasonal Creme Brulee

本日のデザート 内容はスタッフまでお尋ね下さい **1,540**
 Dessert of the Day

季節のフルーツプレート **1,650**
 Seasonal Fruits Plate

デザートフランベ DESSERT FLAMBE **3,960/2名**

チョコレートラバース クリーム, カルア, アマレット, ブランデー
 Chocolate Lovers Cream, Kahlua, Amaretto, Brandy

バナナフォスター オレンジリキュール, ラム, シナモン, バター
 Banana Foster Orange Liquor, Rum, Cinnamon, Butter

チェリージュビレ キルシュ, ブランデー, バター, シナモン, クローブ
 Cherry Jubilee Cherry Liquor, Brandy, Butter, Cinnamon, Clove

アフタードリンク AFTER DRINK

コナコーヒー **770**
 Kona Coffee

神戸紅茶 (ダージリン、アールグレイ、ウバ、キーマン) **770**
 Tea (Darjeeling, Earl Grey, Uva, Keemun)