



【塊肉】

 リブローズ	300g〜	¥ 4,500〜
名物！8kg超のUS産の巨大牛塊肉をお客様の目の前でカットするアルゼンチンスタイル。毎日19時に焼き上がります。 ※無くなり次第終了となります。		

 骨付きラム	300g〜	¥3,000〜
豪州産の厳選ラム。臭みがなく、ジューシーで当店の隠れた名物。		

骨付きトマホーク	400g〜	¥6,000〜
US産の“ネイティブアメリカンの斧“と言われる部位を豪快に！		

いろいろ塊肉盛り合せ	250g〜	¥4,000〜
牛、仔羊、豚など色々なお肉をお楽しみいただけます。それぞれ単品も。		


本日の塊肉

スタッフまでお問い合わせください。


※塊肉（リブローズを除く）は、焼き上がりに40分以上かかるため、21：30までのご注文となります。

<サイドディッシュ>	
ポテトフライ トリュフ風味	¥800
ニンニクとエシャロットのオープン焼き	¥800
有機野菜のグリル	¥800
老舗のオリジナル黒パン又はバケット	¥400


【前菜】

有機人参ムース	¥800
生雲丹 オマール海老のジュレ（1ポーション）	
完熟トマトと色々お豆の煮込み	¥1,000
ハモンイベリコベジョータ トマトガーリックトースト付	¥1,300
生ハムレット 3種ベリーソース	¥1,400
 温かい薫製サーモン ペコロスとフレンチキャビア	¥1,500
黒毛和牛の薄切り炙り 生雲丹とキャビア	¥1,800
おまかせ前菜の盛合せ 3種	¥2,000〜

【サラダ】

コリアンダーのサラダ ローストガーリック風味	¥1,000
 ロメインレタスのシーザーサラダ	¥1,100
有機野菜の塩レモンオイル和え	¥1,300
炙りたらば蟹のセロリアック サラダ	¥2,200

【温かいお料理】

有機野菜のグリル ラクレットチーズ	¥1,300
12時間低温調理！ イベリコ豚ローストのマスタード焼き	¥1,900
本日の鮮魚のグリル 熟成バルサミコとハーブ 100g〜	¥2,000〜
 シェフおすすめ！コシヒカリ ガーリックライス	¥1,000

【塊肉パーティープラン】 ご予約制 4名様〜

リブローズ150gプラン アミューズ・前菜2種・サラダ・リブローズ150g	¥4,500
リブローズ200gプラン Rib Roast 200g plan アミューズ・前菜2種・ラムチョップ・サラダ・リブローズ200g ・デザート	¥6,000
黒毛和牛150gプラン Wagyu Beef 150g plan アミューズ・前菜2種・ラムチョップ・サラダ・黒毛和牛150g ・デザート	¥8,000

表示価格に別途 8%の消費税を頂戴致します。

【Roasted Meat Block】 Please choose the size of portion to your server.

Rib Roast **Starting from 300g for JPY4,500**

Must have menu! Over 8kg of US Rib roast block in Argentine Style will be cut and served at your table. The block is ready to serve at 7pm every night.
※Rib Roast's daily quantity is limited and served while it lasts.

Roasted Lamb Chop **Starting from 300g for JPY3,000**

Using Australian Lamb chop selected carefully by the Chef and cooked to perfection. Please enjoy another one of our specialties.

Tomahawk Steak **Starting from 400g for JPY6,000**

Huge portion of the US Ribeye Steak. Steak was named after due to its liking to the ax used by the Native Americans.

Combination Plate **Starting from 250g for JPY4,000**

For those who can not decide on which portion of meat, this plate is for you with combination of beef, lamb and pork. Your server will assist you with your preferences.

Today's Special Plate

Please ask your server for today's special dish not on the menu.

Last orders for Roasted Meat Block (except for Rib Roast) is 21:30 as it takes more than 40 minutes to roast the meat block

<Side Dishes>	
Truffle flavored Fried Potato	¥800
Baked garlic and shallots	¥800
Grilled Organic Vegetable	¥800
Original Brown Sugar Bread with caraway flavor or Baguette	¥400

【Appetizer】

Organic Carrot Mousse topped with Sea Urchin and Lobster jelly	¥800
Stew of vine-ripened tomato and various mix of beans	¥1,000
Jamon Iberico Bellota with Tomato garlic toast	¥1,300
Prosciutto Rillettes with mix berry source using cassis, raspberry and blackberry.	¥1,400
Smoked Salmon with small onion and French caviar	¥1,500
Grilled slices of Wagyu beef with Sea urchin and caviar	¥1,800
Chef's choice of 3 appetizers	¥2,000〜

【Salad】

Coriander Salad with Roast Garlic flavor	¥1,000
Romaine Caesar Salad	¥1,100
Organic Vegetable tossed with salt lemon oil	¥1,300
Celeriac Salad with broiled King Crab	¥2,200

【Hot Dishes】

Grilled Organic Vegetable with Raclette Cheese	¥1,300
Mustard grilled Iberian pork roast Iberian pork is slowly grilled at low temp for 12 hours to perfection	¥1,900
Today's Grilled Fish with aged balsamic vinegar and herb	100g〜 ¥2,000〜
Garlic “Koshihikari” Rice “Koshihikari” is the best selling brand in Japan.	¥1,000

【Roasted Meat Block Party Plan】

For the meat lovers, Party Plans are available for the group of more than 4 people at the time of the reservation.

Rib Roast 150g plan Amuse-bouche, Appetizers(2 dishes), Salad, Rib Roast(150g)	¥4,500
Rib Roast 200g plan Amuse-bouche, Appetizers(2 dishes), Lamb Chop, Salad, Rib Roast(200g), Dessert	¥6,000
Wagyu Beef 150g plan Amuse-bouche, Appetizers(2 dishes), Lamb Chop, Salad, Roasted Wagyu(150g), Dessert	¥8,000

8% consumption tax will be added to your bill