

From The BBQ Oven

特製薪窯料理

Filet of Beef フィレステーキ	(150g)	¥8,600	BBQ Sea Bass スズキの薪窯焼き	¥6,100
	(200g)	¥11,000		
T-Bone Steak T-ボーンステーキ		¥23,000 ~	New Zealand King Salmon ニュージーランド産キングサーモン	¥5,500
New York Steak サーロインステーキ	(300g)	¥9,500	Fire Roasted Half Chicken ファイヤーローステッドハーフチキン	¥4,800
	(400g)	¥12,000		
Chateaubriand シャトーブリアン	(350g)	¥20,000	Land & Sea Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail 牛フィレステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ	¥12,800
	(400g)	¥22,000		
Wagyu Filet A4 和牛フィレステーキ A4	(120g)	¥15,500	Indonesian Rack of Lamb 仔羊のインドネシア風	¥8,200
	(150g)	¥18,000		

* All the Above dishes are served with Seasonal Vegetables
上記のメインディッシュは季節の野菜とソース添えになります

Mains

Grilled Seafood Platter

Spiny Lobster Tail, Sea Bass, Salmon & Scallop Served with Saffron Rice & Yuzu Butter

グリルシーフード

スパイニーロブスター、スズキ、サーモン、ホタテの盛り合せ サフランライスと柚子ソース

¥8,200

Prawns San Francisco Chardonnay Cream & Garlic with Spinach 海老のクリーミーガーリックソース ライス添え	¥6,000	Kung Pao Chicken Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice 若鶏とカシューナッツの辛口炒め ライス添え	¥4,500
Asian Beef Chili Beef Filet, Stir Fried Vegetables & Fried Rice 牛フィレソテー フライドライス添え グリーンチリとパクチーのソース & 野菜炒め添え	¥6,500	Beef & Reef Lo-Mein Beef Filet, Shrimp, Green Beans & Mushrooms with Lo-Mein Noodles 牛フィレと海老の焼きそば “ビーフ&リーフ”	¥6,000
Steamed Sea Bass Ginger, Black Beans & Soy Sauce スズキの広東風香味蒸し 生姜や醤油香る豆鼓のソースと共に	¥6,100	Thai Green Curry タイ風グリーンカレー	
		Beef ¥6,000	Prawn ¥5,000
			Chicken ¥4,500

Sides

Fried Rice フライドライス	Creamed Spinach クリームスピナッチ	Singapore Noodles シンガポールヌードル
Mashed Potatoes マッシュドポテト	Sauteed Mushrooms ソテーマッシュルーム	Stir-Fried Vegetables 彩り野菜の炒め

All ¥1,000