

Signature Room Course Menu

お一人様 ¥27,000

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)
シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH CAVIAR (BELUGA)

フレッシュキャビア (ベルーガ)

SALAD

CAESAR SALAD WITH SIZZLING BACON

シーザーサラダ シズリングベーコン添え

SOUP

SOUP OF THE DAY

本日のスープ

STEAK

USDA PRIME, DRY AGED T-BONE STEAK

USDAプライムグレード熟成T-BONEステーキ

SIDES

MASHED POTATOES AND CREAMED SPINACH

マッシュポテトとクリームスピナッチ

DESSERT

TODAY'S DESSERT

本日のデザート

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

お一人様 ¥32,000

APPETIZER

SIGNATURE SEAFOOD PLATTER

(KING CRAB • BOTAN EBI • ABALONE • LOBSTER)
シグニチャーシーフードプラッター (タラバガニ、ボタン海老、鮑、ロブスター)

FRESH CAVIAR (BELUGA)

フレッシュキャビア (ベルーガ)

SALAD

ARUGULA SALAD WITH PARMESAN CHEESE

ルッコラのサラダ パルメザンチーズ添え

STEAK

SIGNATURE DRY AGED PREMIER STEAK DUO

シグニチャー ドライエイジド プレミアム ステーキ デュオ

JAPANESE AKAUSHI BEEF, SIRLOIN AND FILET

熊本あか牛熟成サーロイン・フィレステーキ

USDA PRIME ANGUS BEEF, SIRLOIN AND FILET

USDAプライムグレード熟成サーロイン・フィレステーキ

SIDES

SEASONAL VEGETABLE AND BOILED BROCCOLI

旬野菜・ブロッコリーボイル

DESSERT

NEW YORK STYLE CHEESE CAKE

ニューヨークスタイル チーズケーキ

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

お一人様 ¥40,000

APPETIZER

SIGNATURE SEAFOOD TOWER

(KING CRAB • BOTAN EBI • ABALONE • LOBSTER)
シグニチャーシーフードタワー (タラバガニ・ボタン海老・鮑・ロブスター)

FRESH CAVIAR (BELUGA)

フレッシュキャビア (ベルーガ)

SOUP

LOBSTER BISQUE

ロブスタービスク

STEAK

JAPANESE AKAUSHI BEEF

DRY AGED T-BONE STEAK

熊本あか牛熟成T-BONEステーキ

SIDES

SEASONAL VEGETABLES

旬の野菜をお好みの調理法で

USDA PRIME, DRY AGED BEEF RISOTTO

熟成肉とマッシュルームのパルメザンリゾット

DESSERT

ASSORTED DESSERTS

デザート盛り合わせ

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶