



## Sharing Set Menu

New York Grill Appetizer Plate  
ニューヨークグリル アペタイザープレート

## Surf and Turf



USDA Prime Beef New York Strip  
Half Grilled Canadian Lobster, Kaviari Kristal Caviar  
Grilled Sustainable Chu-Toro Tuna, Tomato Wasabi Chutney, Lime  
Grilled Sustainable Seafood Skewers, Black Tiger Shrimp, Sea Bream  
US産牛プライムニューヨークカット  
カナディアンロブスターのグリル キャビアリクリスタルキャビア  
サステナブル本まぐろ中トロのグリルトマトと山葵チャツネ ライム  
サステナブルシーフードプロシエット ブラックタイガー 真鯛

Miyagi Sendai Beef Tenderloin 150g 仙台牛ステーキロイン ¥9,600 (10,560)\*  
A5 Gunma Toriyama Akagi Wagyu Ribeye 180g 鳥山牧場産赤城和牛リブアイ ¥8,200 (9,020)\*  
A5 Akita Wagyu Sirloin 160g 秋田牛サーロイン ¥5,700 (6,270)\*  
Hyogo Kobe Beef Sirloin 180g 神戸牛サーロイン ¥18,200 (20,020)\*

Grilled Green Asparagus and Mashed Potatoes  
グリーンアスパラガスのグリルとマッシュポテト

French Summer Truffle 4g フランス産サマートリュフ 4g ¥2,500 (2,750)\*

Guanaja Chocolate Fondant and New York Cheesecake  
グアナジャチョコレートフォンダンとニューヨークチーズケーキ

Coffee  
コーヒー

Sharing Menu for 2 / シェアリングセットメニュー2名様より ¥36,000 (39,600)\*  
Surf and Turf Plate / サーフ アンド ターフ プレート ¥27,000 (29,700)\*

By Paul Gajewski Chef de Cuisine  
ポール・ガヤフスキー シェフ



Seafood with this mark comes from an MSC certified sustainable fishery. <https://www.msc.org> MSC-C-54471  
このマークが付いた水産物は、MSC(海洋管理協議会)認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。 <https://www.msc.org/jp>

Seafood with this logo comes from an ASC certified responsible farm. <https://www.asc-aqua.org> ASC-C-00607  
このロゴが付いた水産物は、ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。 <https://www.asc-aqua.org>

Please inform our associates if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.  
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge

\* ( )内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。