

## APPETIZERS

### 前菜

Ossetra Caviar Frappe	30g	¥24,000
オシェトラキャヴィア フラッペ	50g	¥40,000
Assorted Appetizers		
3種前菜の盛り合わせ		¥3,300
Shrimp Cocktail	6 pcs	¥4,500
シュリンプ カクテル	3 pcs	¥2,400
Marinated Salmon		
マリネサーモン		¥3,600
Crab Cake		
クラブケーキ		¥4,400
Domestically-produced Aged Prosciutto		
国産熟成生ハム		¥3,000

## SOUPS

### スープ



#### Premium French Onion Soup

#### プレミアム オニオングラタンスープ

Double beef consommé stock simmered for four days is added to onions sautéed for nearly half a day, then topped with two kinds of cheeses and broiled in the oven. Savor the sweetness of the onions and rich melty cheese, served piping hot.

約半日間炒めた玉ねぎに、4日間じっくり煮込んだ「ダブルビーフコンソメスープ」を合わせ、仕上げに2種類のチーズをトッピングして焼き上げました。玉ねぎの甘みとチーズのコクをお楽しみください。

¥2,300

Extra Cheese

チーズ追加 トッピング

¥600

Lobster Bisque

ロブスタービスク

¥3,000

Double Consommé Soup

ダブルコンソメスープ

¥2,300

Minestrone

ミネストローネスープ

¥1,500

Cream of Corn Soup

コーンクリームスープ

¥1,500

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 ※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

# RIB ROOM

SIDE DISHES  
サイドディッシュ

Baked Potato (with Butter, Sour Cream, and Bacon) ベイクドポテト	¥1,400
French Fries フライドポテト	¥1,300
Mashed Potatoes マッシュポテト	¥1,600
German Potato Salad ジャーマンポテト	¥1,800
Grilled Vegetables of the Season 季節野菜のグリル	¥2,200
Fried Onions フライドオニオン	¥1,600
Creamed Spinach クリームスピナッチ	¥1,600
Sauteed Mushrooms マッシュルームのソテー	¥1,600
Garlic Toast ガーリックトースト	¥2,000

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 ※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

DESSERT  
デザート

Sherbet of the Season <b>SATSUKI デザートプレート</b>	¥1,800
Sherbet (Seasonal Fruits Flavor) <b>季節のシャーベット</b>	¥1,000
Vanilla Ice Cream <b>バニラ アイスクリーム</b>	¥1,000
Assorted Ice Cream and Sherbet <b>アイスクリームとシャーベット盛り合わせ</b>	¥1,300
Coffee or Tea <b>コーヒー または 紅茶</b>	¥1,400

DIGESTIFS  
食後酒

Brandy <b>Hennessy V.S.O.P.</b>	¥3,000
Calvados <b>Pomme Captive, Dupont</b>	¥3,000
Grappa <b>Grappa Riserva Eligo dell'Ornellaia</b>	¥2,600
Port Wine <b>Taylor's Tawny Port 20 years old</b>	¥2,800
Whisky <b>Hibiki 21 years old</b>	¥11,000
Whisky <b>Yamazaki 12 years old</b>	¥4,700

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 ※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。