

# FOOD MENU

## TAPAS

- ・自家製ピクルス 380
- ・ウフマヨ トリュフマヨソース 380  
特製トリュフとマッシュルームのソースで
- ・モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 680
- ・レーズンとイチジクのハニーチーズ 680  
パンドカンパーニュ 白ワインクリームチーズ  
ドライフルーツマリネ はちみつ くるみ
- ・アボカドとマッシュルームのサラダ 680  
アボカド マッシュルーム オニオンドレッシング  
粉チーズ、松の実、イタリアンパセリ
- ・自家製牛肉ベーコンのポテトサラダ 580
- ・フレンチフライ 580
- ・チーズメンチカツ 580
- ・4種チーズ盛り合わせ 980

## VEGI

- ・パクチーサラダ 380
- ・キノコのアンチョビガーリック 480  
マッシュルーム、しめじ、エリンギ、舞茸
- ・旬野菜の炭焼き バーニャソース 580

アメリカの大自然の中で丁寧に育てた  
アメリカン・ビーフの最高峰と言われるブラックアンガス牛  
The Grill では直輸入のブラックアンガスを  
串焼きスタイルで気軽にお楽しみいただけます。

## BROCHETTE

- ・CHUCK EYE ROLL 肩ロース 580  
肩肉 適度に脂肪が乗り、旨味とコクがある肉質
- ・HANGING TENDER サガリ 680  
横隔膜 ハラミに近い部位。柔らかく適度に脂肪も感じられる肉質
- ・STRIP LOIN サーロイン 880  
背肉。牛肉の中でも代表的な部位、適度な霜降りと濃厚な旨味
- ・RIB EYE ROLL リブロース 880  
腰骨付近の肉肉しい部位。肉質が良く肉好きにおすすめ
- ・TENDER LOIN フィレ 1,280  
赤身肉の希少部位 きめ細かく脂肪が少なく柔らかい肉質
- ・CHUCK EYE ROLL 肩ロース 680  
〈ガーリックハーブ〉  
ガーリックハーブを絡めて焼き上げます。特製西洋ワサビソースで
- ・HANGING TENDER サガリ 780  
〈スモーキートマトバターソース〉  
スモーキートマトバターソースがさがりの旨味を引き出します
- ・STRIP LOIN サーロイン 980  
〈BBQ ラマック〉  
サーロインの濃厚な旨味をじっくり漬け込んだタレが更に引き立てる
- ・RIB EYE ROLL リブロース 980  
〈カウマンスパイス〉  
リブロースの旨味を際立たせるリブロース専用スパイス

## SEAFOOD

- ・帆立貝とポルチーニのグラタン 880  
オーダー後、30分程度お時間を頂戴致します。
- ・海老とキノコのアヒージョ 880
- ・クラムチャウダー 580

## RICE

- ・バゲット (4 piece) 250
- ・アワビの炊き込みご飯 1,880  
オーダー後、30分程度お時間を頂戴致します。

## DESSERT

- ・クレームブリュレ 480
- ・本日のアイス 300

# BEER

- ビール -

プレミアムモルツ (生)	600
コロナ (瓶)	700
バドワイザー (瓶)	700

# WHISKY

- ハイボール -

ハイボール	500
メーカーズハイボール	700
白州ハイボール	1,000
山崎ハイボール	1,000

# COCKTAIL

- カクテル -

お茶割り	600
ラムコーク	600
カシスオレンジ	600
サングリア (赤・白)	600
レッドアイ	600
他カクテルスタッフまで♪	

# ORIGINAL

- オリジナル -

当店でしか飲めない一杯をどうぞ!

カウマンレモンサワー	600
生のレモンをふんだんに使った果実たっぷりレモンサワー	
ベーコンジントニック	600
肉の旨みを抽出したジンとプロシエットの相性は抜群!	
スパイシーモスコミュール	600
ピリッと辛味を加えたウォッカで	
ブラッディーシーザー	650
クラマトマトの旨みと自家製ウォッカの辛味	

# WINE

- ワイン -

## - 泡 -

テッレ チェビコ ロッカ ヴェルデ	700
トレッビアーノ スプマンテ (イタリア)	

フレッシュな青りんご系の果実味が感じられ  
食前としては万能な辛口スパークリング

## - 白 -

テ カイランガ マーティンボロー	700
ソーヴィニヨンブラン (ニュージーランド)	

トロピカルフルーツの甘酸っぱい香りが華やかで  
生フルーツの絞り果汁を飲んでるようなジューシーな果実味を楽しめる  
スッキリ系

フォックスクリーク マクラーレンヴェイル	800
シャルドネ (オーストラリア)	

樽の芳ばしい香りが印象的で、クリーミーなコクのある辛口

ポール ジャングランジェ アルザス	900
ピノグリレ・プレラ (フランス)	

果実の甘みと酸のバランスが素晴らしく  
全く癖のない飲みやすさが魅力

## - 赤 -

アンドリューピース マクラーレンヴェイル	700
ピノノワール (オーストラリア)	

赤いベリー系の華やかな香りと旨味を感じる酸を中心とした  
軽めのタイプ

カーニヴォ カリフォルニア カベルネ	800
ソーヴィニヨン (アメリカ)	

分かりやすい樽の要素と熟したベリーの香り  
濃厚な味わいが赤身のお肉にピッタリ

ウッドランズワトソンファミリーヴィンヤーズ	900
マーガレットリヴァーシラズ (オーストラリア)	

カシスやスミレと仄かに薫る黒ゴショウの香り、  
スパイシーな印象を持つエレガント系フルボディ

# SOFT DRINK

- ソフトドリンク -

自家製レモネード	450
生のレモンをふんだんに使った果実たっぷりレモネード	
自家製ジンジャーエール	450
生姜とシナモン香る自家製ジンジャーエール	
ホワイトティースパークリング	800
信州の桃	700
ローター ドラウベンモスト 黒ぶどう	700
ローター ドラウベンモスト 白ぶどう	700
烏龍茶	400
コーラ	400
オレンジジュース	400