



BEAT THE BEAST

(Recommended for sharing for 3 guests)

(ボリュームのあるメニューのため、3名様以上でのご利用をお勧めいたします)

"BUDDHA BOWL" COBB SALAD WITH STEAKHOUSE GARLIC BREAD ブッダボールコブサラダとステーキハウスガーリックブレッド

Mixed leaves, boiled egg, cherry tomato, carrot, poached chicken, avocado, crispy bacon
and Italian dressing
ミックスベビーリーフ、ゆで卵、チェリートマト、ニンジン、ポーチドチキン、アボカド、クリスピーベーコン
とイタリアのドレッシング

SEAFOOD PLATTER シーフードプラッター

Canadian Lobster, Argentine wild red prawns, Hokkaido sea scallop, Canadian wild snow crab,
New Zealand green lips mussel & Japanese turban shell
カナダ産ロブスター、アルゼンチン産天然赤エビ、北海道産ホタテ、カナダ産天然ズワイガニ、
ニュージーランド産パーナ貝、国産サザエ

GRILLED US BLACK ANGUS 1KG+ TOMAHAWK STEAK アメリカ産ブラックアングストマホークステーキ1kgアップ

Make your choice of raclette or foie gras
ラクレットまたはフォアグラ

Served with grilled tomato and your choice of half dozen sides
グリルトマトとサイドディッシュとともに
※サイドディッシュとソース6種類を以下よりお選びください

DESSERT MEDLEY デザートコレクション

Lemon tart, chocolate mousse, berries & homemade sorbet
レモンタルト、チョコレートムース、ベリーと自家製シャーベット

or 又は

INTERNATIONAL CHEESE PLATTER 世界のチーズプラッター

Gruyère, Emmental, Camembert, Tête de Moine, Taleggio, dry fruits and nuts
グリュイエール、エメンタール、カマンベール、テテ・ド・モワン、タレッジ、ドライフルーツとナッツ

Price **For 3 guests:**

(3名様より)

29,000 JPY

All prices are in Japanese ¥.
The menu may change without prior notice. Please notify us in advance if you have any allergy.
13% service charge and consumption tax will be added on your bill.

BEVERAGE PACKAGEドリンクパッケージ

Suntory The Premium Malt's draft beer – 90 min free flow – 2,000 JPY per person
サントリーザ・プレミヤム・マルツ 生ビール (90分飲み放題) 1名様2,000円

3 Minoh Craft beers for 2,400 JPY (Pilsner, Stout or Pale Ale)
箕面クラフトビール3本 2,400円 (ピルスナー、スタウト、ペールエール)

Add-on / 追加メニュー:

<u>Raclette</u> <u>cheese</u> <u>(160g)</u> 追加ラクレット 2,400 JPY	<u>Seared</u> <u>Foie Gras</u> <u>(50gr)</u> フォアグラ ソテー 1,100 JPY	<u>Shaved</u> <u>Italian black</u> <u>truffle (2g)</u> イタリア産黒 トリュフ 1,400 JPY	<u>Grilled</u> <u>Argentine</u> <u>wild red</u> <u>prawns</u> <u>(2pc)</u> アルゼンチン 産天然赤エビ のグリル 1,200 JPY	<u>Grilled</u> <u>1/2 Canadian</u> <u>lobster</u> カナダ オマール海老 のグリル (ハーフサイズ) 2,200 JP
--	--	--	--	---

To choose 1/2 dozen sides from starch/vegetable/ sauce:

サイドディッシュとソースから6種類お選び頂けます

Sauces ソース:

- Homemade béarnaise
自家製ベアルネーズ
- Lemon pepper butter
レモンペッパーバター
- Red wine demi-glace
赤ワインデミグラスソース
- Creamy mushroom
クリーミーマッシュルーム
ソース
- Green peppercorn
グリーンペッパーコーン
- Chimichurri
チミチュリ
- Fuego – roasted
vegetable salsa
フェゴーロースト
ベジタブルサルサ

Sides サイドディッシュ:

- Steakhouse fries
ステーキハウスフライ
- Bacon hash potatoes
ベーコンハッシュポテト
- Roasted potatoes
ローストポテト
- Gratinated potatoes
ポテトグラタン
- Spicy potatoes wedges
スパイシーポテト
- Buttered rice with fresh
garlic
ガーリックバターライス
- Creamy mashed potato
クリーミーマッシュポテト

Vegetables 野菜:

- Grilled vegetables
焼き野菜
- Creamy spinach
ホウレン草クリーム
- Sautéed mushroom
キノコのソテー
- Glazed carrots and
peas
ニンジンのグラッセとえん
どう豆
- Grilled Mexican corn
グリルドメキシカンコーン
- Sautéed green
asparagus
グリーンアスパラガスの
ソテー
- Butter braised onions
バター煮込み玉ねぎ

すべての価格は、日本円です。
食材等の都合により変更となる場合がございます。 食物アレルギーをお持ちのお客様は あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。