

Dinner Menu

Bread

Mini Baguette 1pc ¥500 [CRL][MLK][SOY][SUL]

Smoked Cultured Butter

Bites

Salmon & Tuna Tostada ¥1,500 [CRL][FSH][SOY][SUL][DF]

Avocado Mousse, Jalapeño, Lime Vinaigrette

Roast Oyster 3pc ¥2,100 [CRL][FSH][MOL][PRK][SOY][SUL][DF]

Bacon, Tomato-Tabasco Dressing

Pastrami Croquettes 2pc ¥1,200 [CRL][MLK][EGG][MUS][SOY][SUL]

Russian Dressing

Truffle Mushroom Arancini 3pc ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL]

Parmesan, Black Garlic Aioli

Crispy Calamari ¥1,600 [CRL][EGG][MOL][SOY][SUL]

Togarashi Mayonnaise, Lime

Small Plates

Smoked Duck Carpaccio ¥1,800 [CRL][MLK][EGG][ALC][SOY][SUL]

Marsala Reduction, Juniper Mayonnaise, Brioche Crouton

Pickled Shallots

Vegetable Fritto (Vegan Option Available) ¥1,600 [CRL][EGG][SOY][SUL][DF]

Lemon Pepper Mayonnaise, Parmesan

Chorizo & Seafood Ragu ¥1,600 [CRL][EGG][FSH][SF][SOY][SUL][PRK][DF]

Aioli, The Sky Farm Salsa Verde, Toasted Baguette

Blistered Cherry Tomatoes ¥1,200 [SOY][SUL][NT][VE][GF][DF]

Heirloom Tomato Cashew Cream, Olive, Crispy Chili

Steaks from the Grill

(with your choice of sauce, a side and Wagyu Beef Fat Caramels to finish)

Australian Eye Fillet 200g ¥7,200

Japanese Grass-fed Sirloin 250g ¥5,200

Japanese A3 Wagyu Eye Fillet 250g ¥24,000

▮Tableside-Carving with choice of 2 Sauces▮

Japanese Grain-fed Scotch Fillet 350g ¥16,000

Japanese Grain-fed T-Bone 500g ¥20,000

Japanese Grain-fed Tomahawk 1.2kg ¥24,000 (good for sharing)

Steak Sauces (extra sauce for¥700 each)

Red Wine Jus [CEL][ALC][SOY][SUL][GF][DF]

Mushroom Sauce [MLK][CEL][ALC][SOY][SUL][GF]

Four Peppercorn Sauce [MLK][SOY][SUL][GF]

Café de Paris Butter [MLK][FSH][SOY][MUS][SUL][GF]

Salsa Verde [FSH][SOY][SUL][GF][DF]

Mixed Mustard [MUS][SUL][GF][DF]

Can't decide? Please allow our chefs to design a special menu for you.

Chef's Recommendation ¥13,000

Mains

Koji-Marinated Pork Chop ¥4,200 [SOY][SUL][PRK][GF][DF]

Burnt Apple, Pickled Daikon, Anise Jus

200g Barbecue Tuna Steak ¥4,800 [CRL][MLK][FSH][SOY][SUL]

Four Pepper Sauce from Chicken Jus, Crispy Potato

Australian Barramundi en Papillote ¥4,500 [MLK][FSH][SOY][SUL][GF]

Gently Steamed in Green Chilli Herb Butter, Lime

The Sky Farm Herbs, Crispy Shallots

Roasted Boneless Half Chicken ¥4,800 [MLK][FSH][SOY][SUL][GF]

Twice-Cooked, Café de Paris Butter, Chicken Jus

Chargrilled Beef Burger ¥4,200 [CRL][MLK][SOY][SUL][PRK][ALC]

180g Beef Patty, Jalapeño Bacon Jam, Barbecue Mayonnaise,

Emmental Cheese, Pickled Onion, Tomato, Pretzel Bun, Waffle Fries

Twice-Cooked Lamb Shoulder ¥6,300 [MLK][FSH][SOY][SUL][GF]

Pea and Broadbeans Salsa, Mint Verde, Fresh The Sky Farm Herbs

Roasted Pumpkin Rigatoni (Vegan Option Available) ¥3,500 [CRL][MLK][SOY][SUL][NT]

Hazelnut and Pumpkin Seed Granola, Garlic Chili Oil, Comte Cheese

Sides

The Sky Farm Bitterleaf Salad ¥900 [MLK][SOY][MUS][SUL][GF]

Micro Greens, Fresh Herbs, Parmesan, Orange Dressing

Charred Cabbage ¥1,100 [SOY][SUL][SES][NT][VE][GF][DF]

Babaganoush, Pickled Shallots, Fresh The Sky Farm Herbs

Pine Nuts

House Seasoned Waffle Fries ¥1,100 [CRL][EGG][SOY][SUL][VE][DF]

Aioli Mayonnaise (*Vegan Option Available)

Fire Roasted Greens ¥1,100 [SOY][MUS][SUL][NT][VE][GF][DF]

The Sky Farm Gremoulata, Roasted Almonds

Mashed Potatoes ¥1,200 [MLK][SUL][V][GF]

Freshly Shaved Parmesan

Creamed Spinach ¥900 [CRL][MLK][SOY][SUL][V]

Toasted Brioche Crumbs

Desserts

Sky Farm Mint Chocolate and Pistachio Tart ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][NT][PRK]

Kinako Biscuit, Chocolate Crumble, Moss Sponge,

Whipped Cream, Black Sesame Ice Cream

Pumpkin Brûlée ¥1,600 [MLK][EGG][SOY][NT][GF]

Pumpkin Chips, Vanilla Sauce, Chestnuts,

Chocolate Ice Cream

Muscat and Mascarpone Tart ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT][PRK]

Yogurt Sorbet, Apricot Sauce, Feuilletine

Apple Galette ¥1,600 [CRL][MLK][EGG][SOY][NT][PRK]

Vanilla Sauce, Meringue, Apple Jelly, Mixed Nuts,

Cinnamon Ice Cream

Yuzu Granita ¥1,200 [SUL][V][VE][GF][DF]

Shaved Yuzu Ice, Mixed Seasonal Berries

Selection of Artisan Cheese ¥2,400 [CRL][MLK][SOY][SUL][SES][NT]

Comte 24 Months , Buffalo Camembert, Fontina

Pickled Vegetable, Grissini, Dried Fruits, Nuts, Apple

Garlic Croutons

Table 36

アレルギー Allergen Guide

[CRL] 小麦 Cereals (Contains Gluten) [MLK] 牛乳 Milk [EGG] 卵 Egg [FSH] 魚 Fish [SF] 甲殻類 Shellfish [MOL] 軟体動物 (イカ・タコ・巻き貝・二枚貝) Molluscs [SOY] 大豆 Soybean [MUS] マスタード Mustard [SUL] 亜硫酸塩 Sulphites

[CEL] セロリ Celery [LUP] ルピナス Lupin [SES] ごま Sesame Seeds [PN] ピーナッツ Peanuts [NT] ナッツ類 Nuts [SB] そば Soba [PRK] ポーク Pork [ALC] アルコール Alcohol [V] ベジタリアン Vegetarian [VE] ヴィーガン Vegan [GF] グルテンフリー Gluten-Free [DF] デイリーフリー Dairy-Free

- The listed price includes 13% service charge and 10% consumption tax.
- The listed contents and prices are subject to change without notice.
- The ¥5,000 discount voucher from Life & Style can be used.
- This offer may not be combined with other special offers or discounts.

ディナーメニュー

パン

ミニバゲット	1個	¥500	[CRL][MLK][SOY][SUL]
スモーク発酵バター			

おつまみ

サーモンとツナのトスターダ アボカドムース、ハラペーニョ、ライムピネグレット	¥1,500	[CRL][FSH][SOY][SUL][DF]
ローストオイスター ベーコン、トマトタバスコドレッシング	3個 ¥2,100	[CRL][FSH][MOL][PRK][SOY][SUL][DF]
パストラミコロッケ ロシアンドレッシング	2個 ¥1,200	[CRL][MLK][EGG][MUS][SOY][SUL]
トリュフマッシュルームのアランチーニ パルメザンチーズ、黒にんにくのアイオリソース	3個 ¥1,600	[CRL][MLK][EGG][SOY][SUL]
クリスピーカラマリ 七味マヨネーズ、ライム	¥1,600	[CRL][EGG][MOL][SOY][SUL]

前菜

スモークダックのカルパッチョ マルサラリダクション、ジュニパーマヨネーズ、プリオッシュクルトン エシャロットピクルス	¥1,800	[CRL][MLK][EGG][ALC][SOY][SUL]
ベジタブルフリット(ヴィーガン対応可) レモンペッパーマヨネーズ、パルメザンチーズ	¥1,600	[CRL][EGG][SOY][SUL][DF]
チョリソー&シーフードのラグー アイオリソース、スカイファーム特製サルサヴェルデ、トーストバゲット	¥1,600	[CRL][EGG][FSH][SF][SOY][SUL][PRK][DF]
ミニトマトのグリル エアールームトマトとカシューナッツクリーム、オリーブ、クリスピーチリ	¥1,200	[SOY][SUL][NT][VE][GF][DF]

グリルステーキ

(お好みのソース1種 + サイド1品 + 和牛脂キャラメル付き)

オーストラリア産 テンダーロイン 200g	¥7,200
国産グラスフェッドビーフ サーロイン 250g	¥5,200
国産A3和牛 テンダーロイン 250g	¥24,000

【シェフのカービングサービス・2種のソース付き】

国産グレインフェッドビーフ リブロース 350g	¥16,000
国産グレインフェッドビーフ Tボーンステーキ 500g	¥20,000
国産グレインフェッドビーフ トマホークステーキ 1.2kg (シェア用)	¥24,000

ステーキソース (追加ソース 各¥700)

赤ワインジュ	[CEL][ALC][SOY][SUL][GF][DF]
マッシュルームソース	[MLK][CEL][ALC][SOY][SUL][GF]
4種のペッパーソース	[MLK][SOY][SUL][GF]
カフェ・ド・パリバター	[MLK][FSH][SOY][MUS][SUL][GF]
サルサ・ヴェルデ	[FSH][SOY][SUL][GF][DF]
ミックスマスタード	[MUS][SUL][GF][DF]

メニューに迷われた際は、シェフおすすめの特別コースをご提案いたします。
シェフズコース ¥13,000

メイン

ポークチョップ 麴マリネ 焼きりんご、ピクルス大根、アニスのジュ	¥4,200	[SOY][SUL][PRK][GF][DF]
マグロのバーベキューステーキ 200g チキンジュ香る4種のペッパーソース、クリスピーポテト添え	¥4,800	[CRL][MLK][FSH][SOY][SUL]
オーストラリア産バラマンディのパピヨット 青唐辛子ハーブバターとライムの蒸し仕立て、 スカイファーム産フレッシュハーブ、クリスピーシャロット	¥4,500	[MLK][FSH][SOY][SUL][GF]
骨なしローストハーフチキン カフェ・ド・パリバター、チキンジュ	¥4,800	[MLK][FSH][SOY][SUL][GF]
炭火焼きビーフバーガー ビーフパティ180g、ハラペーニョベーコンジャム、BBQマヨネーズ、 エメンタールチーズ、ピクルドオニオン、トマト、プレッツェルパンズ、ワッフルフライ添え	¥4,200	[CRL][MLK][SOY][SUL][PRK][ALC]
二度火入れしたラムショルダー グリーンピースとそら豆のサルサ、ミント・ヴェルデ、スカイファーム産フレッシュガーデンハーブ	¥6,300	[MLK][FSH][SOY][SUL][GF]
ローストパンプキン・リガトーニ(ヴィーガン対応可) ヘーゼルナッツとパンプキンシードのグラノーラ、ガーリックチリオイル、コンテチーズ	¥3,500	[CRL][MLK][SOY][SUL][NT]

サイド

スカイファーム ビターリーフサラダ マイクログリーン、フレッシュハーブ、パルメザンチーズ、オレンジドレッシング	¥900	[MLK][SOY][MUS][SUL][GF]
焦がしキャベツ ババガヌーシュ、エシャロットのピクルス、 スカイファーム産フレッシュハーブ、松の実	¥1,100	[SOY][SUL][SES][NT][VE][GF][DF]
自家製シーズニングワッフルフライ アイオリマヨネーズ	¥1,100	[CRL][EGG][SOY][SUL][VE][DF]
炭火焼きグリーン野菜 スカイファーム・グレモラータ、ローストアーモンド	¥1,100	[SOY][MUS][SUL][NT][VE][GF][DF]
マッシュポテト フレッシュパルメザン	¥1,200	[MLK][SUL][V][GF]
クリームスピナッチ トーストプリオッシュクラム	¥900	[CRL][MLK][SOY][SUL][V]

デザート

スカイファーム ミントチョコレート&ピスタチオタルト きなこビスケット、チョコレートクランブル、モススポンジ、 ホイップクリーム、黒ごまアイスクリーム	¥1,600	[CRL][MLK][EGG][SOY][NT][PRK]
パンプキンブリュレ パンプキンチップス、バニラソース、栗、チョコレートアイスクリーム	¥1,600	[MLK][EGG][SOY][NT][GF]
シャインマスカットとマスカルポーネのタルト ヨーグルトソルベ、アプリコットソース、フィューティース	¥1,600	[CRL][MLK][EGG][SOY][SUL][NT][PRK]
アップルガレット バニラソース、メレンゲ、りんごゼリー、ミックスナッツ、 シナモンアイスクリーム	¥1,600	[CRL][MLK][EGG][SOY][NT][PRK]
柚子グラニテ 柚子氷菓、季節のミックスベリー	¥1,200	[SUL][V][VE][GF][DF]
厳選アーティザンチーズの盛り合わせ 24か月熟成コンテチーズ、バッファローカマンベール、 フォンティーナ、野菜のピクルス、グリッシーニ、ドライフルーツ、 ナッツ、リンゴ、ガーリッククルトン	¥2,400	[CRL][MLK][SOY][SUL][SES][NT]

Table 36

アレルギー Allergen Guide

[CRL]	小麦 Cereals (Contains Gluten)	[MLK]	牛乳 Milk	[EGG]	卵 Egg	[FSH]	魚 Fish	[SF]	甲殻類 Shellfish	[MOL]	軟体動物 (イカ・タコ・巻き貝・二枚貝) Molluscs	[SOY]	大豆 Soybean	[MUS]	マスタード Mustard	[SUL]	亜硫酸塩 Sulphites						
[CEL]	セロリ Celery	[LUP]	ルピナス Lupin	[SES]	ごま Sesame Seeds	[PN]	ピーナッツ Peanuts	[NT]	ナッツ類 Nuts	[SB]	そば Soba	[PRK]	ポーク Pork	[ALC]	アルコール Alcohol	[V]	ベジタリアン Vegetarian	[VE]	ヴィーガン Vegan	[GF]	グルテンフリー Gluten-Free	[DF]	デイリーフリー Dairy-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。
・ライフ&スタイルの¥5,000割引券利用可。
・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。