ディナーメニュー

パン

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

おつまみ

ヒラマサのセビーチェ アホ・ブランコ、青りんご、胡瓜のピクルス、ローストアーモンド、スカイファームハーブオイル、マイクロハーブ	¥1,800	[FSH] [SOY] [NT] [ALC] [GF] [DF]
ローストオイスター 青唐辛子とハーブのバター、クリスピーシャロット	3個 ¥2,100	[CRL] [MLK] [FSH] [MOL] [SOY] [SUL] [GF]
パストラミコロッケ ロシアンドレッシング	2個 ¥1,300	[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 ペッパーマヨネーズ、レモン	¥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、ブ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]
炙り人参のタルタル（ヴィーガン対応可） シェリー酒漬けレーズン、ローストキャラウェイ、炭火風味のヴィネグレット、コンテチーズ、ライ麦クルトン、アイオリ、ローストパンプキンシード	¥1,600	[CRL] [MLK] [EGG] [MUS] [SUL] [ALC] [VE]
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	¥1,800	[CRL] [EGG] [FSH] [SF] [MOL] [SOY] [SUL] [PRK] [DF]
天然きのこのソテー カリフラワーピューレ、塩漬け卵黄、クリスピーオニオン、パルメザンカスタード	¥1,600	[CRL] [MLK] [EGG] [SOY] [SUL] [ALC] [V]

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	¥5,500
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

お好みのグラム数をスタッフとご相談のうえお選びください。

国産グレインフェッド Tボーンステーキ	¥2,100 / 100g
国産グレインフェッド トマホークステーキ	¥1,950 / 100g

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] [ALC] [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 麹マリネ 焼きりんご、ピクルス大根、アニスのジュ	¥4,500	[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] [EGG] [FSH] [SOY] [SUL]
オーストラリア産バラマンディのスチーム 170g カポナータ、クリスピーひよこ豆、松の実、パプリカオイル、スカイファーム産マイクロハーブ	¥4,500	[EGG] [FSH] [SOY] [SUL] [NT] [ALC] [GF] [DF]
二度焼きハーフチキン アルゼンチン風レッドチミチュリ、スパイシーチョリソーのクランブル、レモン	¥4,800	[EGG] [SOY] [SUL] [PRK] [ALC] [DF]
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、プレッツェルバンズ、ワッフルフライ添え	¥4,200	[CRL] [MLK] [EGG] [SOY] [SUL] [PRK] [ALC]
テーブル36 ギリシャ風ラムサラダ 二度焼きしたラムショルダー、胡瓜、レッドオニオン、フレッシュ＆セミドライチェリートマト、ローストパプリカ、オリーブオイルとオレガノのヴィネグレット、フェタチーズ	¥6,300	[MLK] [SOY] [MUS] [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] [ALC] [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]
かぼちゃの直火焼き スカイファーム風グレモラータ、ローストアーモンド	¥1,100	[SOY] [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 トーストブリオッシュクラム	¥1,000	[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]
チョコレート・スティッキー・トフィー・プディング コーヒークッキーアイスクリーム、シャンティークリーム、キャラメリゼヘーゼルナッツ、クラッシュピスタチオ	¥1,600	[CRL] [MLK] [EGG] [SOY] [NT]
ベリーパブロバ ラズベリーソルベ、ミックスベリー、ベリーチップス、シャンティークリーム	¥1,600	[CRL] [MLK] [SOY] [SUL]
抹茶アフォガート バニラアイスクリーム、白玉、抹茶ブラウニー、抹茶チョコレートカップ、クッキークランブル、小豆、シャンティークリーム	¥1,600	[CRL] [MLK] [EGG] [SOY] [NT]
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。