

CUT デイナーアラカルトメニュー

前菜 **STARTERS**

プライムサーロインの“ステーキタルタル”、ハーブアイオリ、マスタード \$33

Prime Sirloin "Steak Tartare", Herb Aioli, Mustard \$33

メリーランドブルークラブケーキ、エアルームトマトのレリッシュ、バジルアイオリ \$42

Maryland Blue Crab Cake, Heirloom Tomato Relish, Basil Aioli \$42

タコのグリル、ハラペーニョ、ラディッシュのピクルス、出汁、海苔、ソイアイオリ \$35

Grilled Octopus, Jalapeno, Pickled Radish, Dashi, Nori, Soy Aioli \$35

北海道産トマトサラダ、スモークギリシャヨーグルト、ベビービーツ、熟成バルサミコ酢、バジルアイオリ、コリアンダー \$35

Hokkaido Tomato Salad, Smoked Greek Yogurt, Baby Beets, Aged Balsamic, Basil Aioli, Coriander \$35

バターレタスサラダ、アボカド、カリフォルニア産ブルーチーズ、キャメロンハイランド産トマト、シャンパンヴィネグレット \$29

Butter Lettuce Salad, Avocado, Californian Blue Cheese, Cameron Highland Tomatoes, Champagne Vinaigrette \$29

ボーンマローフラン、マッシュルームマーマレード、パセリサラダ \$32

Bone Marrow Flan, Mushroom Marmalade, Parsley Salad \$32

シーフードバーより **FROM THE SEAFOOD BAR**

Nomad Kaluga ノマド カルーガキャビア、レモンハーブブリニス、伝統的な付け合わせ \$150

Nomad Kaluga Caviar, Lemon Herb Blinis, Traditional Accompaniment \$150

ハマチと北海道産ホタテの“セヴィーチェ”、イクラのマリネ、柑橘類、ショウガ、ワサビ \$42

Hamachi & Hokkaido Scallop "Ceviche", Marinated Ikura, Citrus, Ginger, Wasabi \$42

メバチマグロのタルタル、ワサビアイオリ、ショウガ、唐辛子チップス、土佐醤油 \$39

Big Eye Tuna Tartare, Wasabi Aioli, Ginger, Togarashi Crisps, Tosa Soy \$39

ツアールスカヤ牡蠣の *Ostra Regal Oysters*

西京味噌焼き、イクラ、チャイブ

Broiled with Saikyo Miso, Ikura, Chives

3 顆 3pcs \$33 | 6 顆 6pcs \$62

ロースト料理 **ROASTED**

メインロブスターの姿焼き、黒トリュフサバイヨン 1 kg \$180

Whole Roasted Maine Lobster, Black Truffle Sabayon 1kg \$180

オーラキングサーモンの味噌焼き、ワサビ風味ポテトピューレ、イクラ、紫蘇柚子胡椒 \$65

Miso Ora King Salmon, Wasabi Potato Purée, Ikura, Shiso Yuzu Kosho \$65

若鶏のロティスリー焼き、天然キノコ、ナチュラルジュ \$48

Baby Chicken Cooked On Rotisserie, First Of The Season Morel Mushrooms, Natural Jus \$48

イベリコ豚の厚切りポークチョップ、リンゴとアプリコットの“モスターダ” \$69

Double Thick Iberico Pork Chop, Apple-Apricot "Mostarda" \$69

キンロスステーションラムチョップ、キュウリとミントのライタ \$90

Kinross Station Lamb Chops, Cucumber-Mint Raita \$90



日本産和牛の備長炭グリル *JAPANESE WAGYU GRILLED OVER BINCHOTAN CHARCOAL*

フィレミニョン（佐賀県産）170 克 \$250 *Saga Prefecture, Filet Mignon 170g \$250*

リブアイステーキ（宮城県仙台産）170 克 \$330 *Hokkaido "Snow," Tomakomai, Rib Eye Steak 170g \$330*

ニューヨークサーロイン（鹿児島県産）170 克 \$245 *Kagoshima Craft, New York Sirloin 170g \$245*

炭火とリンゴの木の薪を使ったグリル料理

GRILLED OVER BURNING COALS & GLOWING EMBERS OF APPLE WOOD

和牛/Wagyu（産地：米国、オーストラリア、日本）\$295

Wagyu From America, Australia & Japan \$295

Snake River Farms スネークリバーファーム“米国産 Wagyu ニューヨーク” 120g

Stone Axe ストーンアックス“オーストラリア産フルブラッド Wagyu ニューヨーク” 120g

北海道産“和牛“北雪牛”ニュー YORK” 60g

USDA プライム認定フィレミニョン“オスカー”

USDA Prime Filet Mignon “Oscar”

メインロブスター、アスパラのグリル、ベアルネーズ \$122

Maine Lobster, Grilled Asparagus, Béarnaise \$122

USDA プライム認定リンツヘリテージ（イリノイ州産、コーンフェッド）

USDA Prime, Corn Fed, Illinois, Linz Heritage

フィレミニョン *Filet Mignon* 170g \$88

リブアイステーキ *Rib Eye Steak* 400g \$138

ニューヨークサーロイン *New York Sirloin* 350g \$106

米国産 Wagyu ，スネークリバーファーム（アイダホ州産）

American Wagyu, Snake River Farms, Idaho

フィレミニョン *Filet Mignon* 170g \$185

アイオブリブステーキ *Eye Of Rib Steak* 280g \$190

グラスフェッド“リトルジョー”（オーストラリア、グレートサザン産）

Great Southern, Australia, Grassfed “Little Joe”

フィレミニョン *Filet Mignon* 210g \$82

ラージフォーマットカット *Large Format Cuts*

プライム認定ポーターハウス（2 人前）1kg \$195

USDA Prime Porterhouse, (For Two) 1kg

USDA プライム認定ボーンインニューヨーク

USDA Prime Bone In New York 575g

575g \$145

ソース \$5 *SAUCES \$5*

自家製ステーキソース *House Made Steak Sauce*

柚子胡椒バター *Yuzu Kosho Butter*

クリーミーホースラディッシュ *Creamy Horseradish*

赤ワインボルドレーズ *Red Wine Bordelaise*

ベアルネーズソース *Béarnaise*

ブランデーとペッパーコーンのソース *Armagnac & Peppercorn*

アルゼンチン風チミチュリ *Chimichurri*

マーケットより \$18 *FROM THE MARKET \$18*

天ぷらオニオンリング

Tempura Onion Rings

ユーコンゴールド ポテトピューレ

Yukon Gold Potato Purée

ベビーほうれん草とニンニクのソテー

Sautéed Baby Spinach, Garlic

クリームほうれん草、目玉焼き

Creamed Spinach, Fried Organic Egg

ピーウィーポテト、“パタタスブラバス”

Peewee Potatoes, “Patatas Bravas”, Garlic Aioli

アスパラガスのグラタン

Asparagus Gratin, Mustard, Parmesan, Brown Butter

手切りフライドポテト

Hand Cut French Fries, Chimichurri Aioli, Black Pepper

春のグリーンピースのラグー \$24

Spring Pea Ragout, Confit Bacon, Soft Boiled Egg \$24

マック&チーズ ししとう \$22

Cavatappi Pasta Mac & Cheese, Shishito Peppers \$22

ローストブロッコリー、ゴマアイオリ \$22

Roasted Broccoli, Sesame Aioli, Bonito, Red Chilli \$22

野生のキノコ、シシトウ \$24

Wild Field Mushrooms, Shishito Peppers \$24

サイドディッシュ *ADD TO THE CUTS*

有機卵の目玉焼き \$5 | 大海老のグリル（2 尾）\$35

Fried Organic Egg \$5 | Grilled Jumbo Prawn 2 pcs \$35

ボーンマローのロースト\$16 | フォアグラ \$45

Roasted Bone Marrow, Parsley \$16 | Foie Gras \$45

キャラメライズド オニオン\$15 | メインロブスター（半身、400 g）\$38

Caramelized Onions \$15 | Half 400g Maine Lobster \$38