

Early CUTs...

ファーストコース... (1品お選びください) First Course... (Choice of)

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

Prime Sirloin “Steak Tartare”

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

Maryland Blue Crab Cake

バターレタス、アボカド、ブルーチーズ、シャンパンハーブビネグレット, *Butter Lettuce*

オーストリア風オックステールブイヨン、チャービル、骨髓のダンプリング, *Austrian Oxtail Bouillon*

メインコース... (1品お選びください) Main Course... (Choice of)

SRFアメリカン和牛、フラットアイアン *Flat Iron 150g* 手切りフレンチフライ

USDAプライム、フィレミニョン *Filet Mignon 170g* 手切りフレンチフライ, *손으로 썬 감자튀김 (+\$40)*

SRF アメリカン和牛、スネークリバーファームズ、アイダホ州産、ニューヨークサーロイン

New York Sirloin 230g (+\$118)

鶏肉のパンロースト、ポテトピューレ、野生キノコ、ジュー *Pan Roasted Chicken*

ワイルドマッシュルームのパスタ、パルメザンチーズ、パセリ *Wild Field Mushroom Pasta*

ステーキのサイドディッシュ... Add to the Cuts...

メイン州産ロブスター(400g)の半身 \$38 *Half 400g Maine Lobster* \$38

有機卵の目玉焼き \$5 *Fried Organic Egg* \$5

サイドディッシュ... (1品お選びください) Sides... (Choice of)

ブロッコリーニのソテー、ペコリーノ、サンドライトマト、ガーリック、チリ *Sautéed Broccolini*

クリームスピナッチ *Creamed Spinach*

ベビースピナッチのガーリックソテー *Sautéed Baby Spinach*

デザート... (1品お選びください) Desserts... (Choice of)

温かいアップルコブラー ガラリングとタヒチ産ヴァニラアイスクリーム *Warm Apple Cobbler*

デコンストラクテッド抹茶オペラ、チョコレートシャンティ、グリーンティー克蘭ブル、ストロベ

リーアイスクリーム *Deconstructed Matcha Opera*

\$125 per Person

Kindly notify our team of any allergies or dietary restrictions

*Prices are subject to 10% Service Charge and prevailing Goods and Services Tax.