



前菜 APPETIZERS

***Tuna & Avocado Poke** マグロとアボカドのポキ
お醤油と胡麻ドレッシング, マカデミアナッツ, キュウリとコリアンダー

Lump Crab Cake クラブケーキ
タルタルソースとレモン

***Seared Diver Scallop** ホタテの炙り焼き
豚バラ肉のコンフィ、オレンジとザクロのソース

***Black Angus Beef Tartar** ブラックアンガス牛のタルタルステーキ
トリュフとビールブレッド

Goat Cheese, Piquillos & Portobello Tart 山羊チーズピキーリョ、きのこタルト
黄色パプリカのソース

Jumbo Shrimp Cocktail ジャンボ シュリンプカクテル
冷製カクテルソース

スープとサラダ SOUPS & SALADS

Clam Chowder クラムチャウダー
燻製ベーコン、ポテト、野菜入り

Vidalia Onion Soup ヴィダリアオニオンスープ
フレンチバゲット、, ペPPERジャックチーズ

Hearts of Romaine Caesar ロメインレタスのシーザーサラダ
アンチョビ、ガーリッククルトン、パルメザンチーズ

Iceberg Wedges アイスバーグレタスサラダ
りんごの木で燻製にしたベーコン、固茹で卵
チャイブ、バターミルクドレッシング

Beefsteak Tomato & Pickled Red Onions トマトと赤玉ねぎのピクルス
新鮮なバジリコ、熟成バルサミコピネグレット、エクストラバージンオリーブオイル

Harvest Salad ハーベストサラダ
緑野菜、コーン、かぼちゃのロースト、レッドビーツ、
ドライチェリー、クランベリー、ケイジャンスパイス風味
ピーカンナッツ、はちみつとクルミのピネグレット

FEATURED PRIME STEAKS プライムステーキ

***U.S.D.A. Prime New York Strip** ニューヨーク・ストリップステーキ
12 オンス (340グラム)

***U.S.D.A. Prime Porterhouse Steak** ポーターハウス・ステーキ
18 オンス (510グラム) 又は 32 オンス (907グラム) 2名様

***U.S.D.A. Prime Bone-In Rib Steak** 骨付きリブステーキ
18 オンス (510グラム)

***U.S.D.A. Prime Filet Mignon** フィレミニヨン
6 オンス (170グラム) / 10 オンス (280グラム)

***Slow Roasted Prime Rib of Beef** ビーフプライムリブのロースト
ホースラディッシュ

***"Our Signature" Surf & Turf** 特選 サーフ&ターフ
170グラムのフィレスステーキ170グラムのロブスターテイル

SEAFOOD & FISH SPECIALTIES 特選シーフード

Creole Style Jumbo Shrimp クレオール風 大海老
軽いスパイス、トマトと玉ねぎのグレイビー、クレオールスパイス、
レモンの網焼きとハーブサラダ

Dover Sole ドーバーソール舌平目
ケイパーレモンソース

***Applewood Smoked Salmon** りんごの木で燻製したサーモン
タマリンド・ウイスキーソース、アスパラガス

***Seafood Plateau** シーフードプレート
冷製 海老、ロブスター、ズワイガニの爪、
ヨーロッパとアメリカカクテルソース

Fish of the Day 本日のお魚料理



子羊 LAMB

*New Zealand Double Cut Lamb Chops

ニュージーランドダブルカットラムショップ 280グラム

豚肉 PORK

Mojo Marinated Double Cut Pork Rib Chop

モホをまぶしたダブルカットポークリブチョップ 390グラム

仔牛 VEAL

*Bone-In Veal Chop

骨付き仔牛のチョップ 450グラム

鳥肉 POULTRY

Roasted Half Chicken

ローストチキン クランベリーマンゴレリッシュ

付け合せ SIDE DISHES

Twice Baked Potato 2度焼きしたベイクドポテト
サワークリーム ベーコン, ネギ

Potato Gratinポテトグラタン

Mashed Potatoesマッシュポテト

Truffle Friesトリュフ風味フライドポテト

Vegetable Fried Rice野菜入りフライドライス

Creamed Spinachクリームほうれん草

Sautéed Sweet Cornスイートコーンのソテー

Green Beans, Onions & Bacon Sautéed

インゲン、玉ねぎとベーコンのソテー

Mushrooms Asparagus & Truffle Butter Crispy

Onion Rings

マッシュルーム、アスパラガス、トリュフバター

オニオンリング

SMALL PLATES 少量でお楽しみください

*New Zealand Lamb Rack ニュージーランド・子羊背肉

6 オンス (170グラム) ポテトグラタン、インゲン、チミチュリソース

*Sliced Prime Beef Strip Loin Steak ビーフサーロインステーキ

6 オンス (170グラム) クランベリーポートワインソース、
トリュフ風味フライドポテト、マッシュルームのソテー

*Spice-Crusted Seared Ahi Tuna Steak スパイス風味キハダマグロステーキ

パンチェッタとアスパラガス、甘み醤油ソース、パイナップルとチポトレサルサ

*Prime 7 Seafood Sampler プライム7シーフードサンプラー

ロブスターテイルの半身、大海老、ホタテ、マッシュポテト
ベアルネーズソース添え

Grilled Chicken Supreme グリルチキン・シュプレーム

ハバネロとメープルシロップ入バーベキューソース
スイートコーン、クリスピーオニオンリング

SAUCES ソース

Béarnaise ベアルネーズソース

Steakhouse Barbecue ステーキハウスソース

Cranberry-Port Wine クランベリーポートワインソース

Armagnac-Green Peppercorn アルマニャックグリーンペッパーコーン

Jack Daniel's Steakhouse ジャックダニエルステーキハウス

Chimichurri チミチュリ

Habanero-Maple Barbecue ハバネロ-メープルバーベキュー

YOUR CHOICE OF CLASSIC PREPARATIONS

お好みの焼き具合でお召し上がりください:

RARE レア

外側をきれいに炙り 内側は赤くて冷たい

MEDIUM-RARE ミディアムレア

赤色で、中心が温い。やや固め

WELL-DONE ウエルダン

完全に火が通っていること。中心部にピンク色が残っていない

USDA PRIME BEEF プライムビーフ

○米国で生産される牛肉のうち、USDAによってプライムグレードと認定されるのはわずか2%です。当社のUSDAプライムビーフは、中西部が誇る最高級のブラックアンガス牛を使用しています。そして、28日間以上乾燥熟成させることで、バターのような味わいと、とろけるような柔らかな食感を実現し、多くの人に愛されています。とろけるような柔らかな食感を実現し、多くの牛肉鑑定家が究極の牛肉料理として賞賛しています。

SMALLER PORTIONS AVAILABLE 少量でもご注文いただけます

MEDIUM ミディアム

中心がピンク色で熱い。ミディアムレアよりしっかりと焼けている

MEDIUM-WELL ウエルダン

全体に火が通り、中心部はほんのりピンク色

*健康に関する注意事項 生や加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状を抱えている場合、食中毒のリスクが高まる可能性があります。