ALLERGEN & ALCOHOL INFORMATION

特定原材料28品目、及び、アルコール使用情報

		EGG 卵	MILK 乳	WHEAT 小麦	BUCKWHEAT そば	PEANUT 落花生	SHRIMP えび	CRAB かに	BUCKWHEAT くるみ	CASHEW カシューナッツ	ALMOND アーモンド	ABALONE あわび	SQUID いか	SALMON ROE いくら	ORANGE オレンジ	KIWI キウイフルーツ	BEEF 牛肉	SESAME ごま	SALMON さけ	MACKEREL さば	SOYBEAN 大豆	CHICKEN 鶏肉	BANANA バナナ	PORK 豚肉	MACADAMIA NUT マカダミアナッツ	PEACH もも	WILD YAM 山芋	APPLE りんご	GELATIN ゼラチン	COOKED ALCOHOL 加熱済アルコール	ALCOHOL アルコール
LUNCH ランチ	21日間熟成ブラックアンガスビーフ × オーストラリアビーフのクラシックバーガー 21 Days Aged Black Angus Beef × Australian Beef Burger w/French Fries	●	●	●													●														
	生ハムとスモークサーモンの彩りサラダ マスカルポーネハーブドレッシング Prosciutto and Smoked Salmon Salad Mascarpone and Herb Dressing	●	●	●												●			●					●							
	21日間熟成ブラックアンガスビーフのステーキ丼 和風ゆず胡椒ソース 21 Days Aged Black Angus Beef Steak Rice Bowl with Yuzukosho Pepper Sauce			●													●				●										●
	宮崎県産おいも豚のグリルステーキ Grilled Oimo Pork Chuck Roll 200g		●																					●						●	
	ノルウェーサーモンのグリル Grilled Norwegian Salmon		●																●												
	国産骨付きチキンのグリル(半身) Grilled Domestic Half Chicken		●	●																	●	●									●
	赤城牛 × オーストラリアビーフのオリジナルハンバーグステーキ 200g Akagigyu Beef x Australian Beef Hamburg Steak 200g	●	●	●													●													●	
	赤城牛 × オーストラリアビーフのロコモコ丼 Akagigyu Beef x Australian Beef Loco Moco	●	●	●													●													●	
	21日間熟成ブラックアンガスビーフのリブステーキ 21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak		●														●													●	
	リコッタチーズのパンケーキ はちみつを練りこんだホイップバターとグリルしたバナナを添えて Ricotta Pancake served with Grilled Banana, Maple Syrup and Honey Butter	●	●	●																			●								
	21日間熟成ブラックアンガスビーフのリブステーキサンドウィッチ 21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak Sandwich w/Horseradish Mayonnaise	●	●	●													●														
	ランチサラダ Small Salad																														
LUNCH SOUP ランチスープ	コーン Corn		●																			●									
	にんじん Carrot		●																			●									
	トマト Toamto		●																			●									
	パンプキン Pumpkin		●																			●		●							
	マッシュルーム Mushroom		●																			●		●							
	ミネストローネ Minestrone																					●		●							
LUNCH COURSE MENU ランチコース	21日間熟成 ブラックアンガスビーフ リブステーキコース 21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak Course	▲	●	●													●					▲									
	21日間熟成 群馬県産赤城牛 サーロインステーキ シェアコース Sharing 21 Days Aged Akagigyu Beef Sirloin Steak Course	▲	●	●													●					▲									
	USプライムビーフ テンダーロインステーキコース US Prime Beef Tenderloin Steak Course	▲	●	●													●					▲									
	37ライトランチコース 37 Light Course	●	●	●													●		●			▲		●							
	熟成ブラックアンガスビーフ × オーストラリアビーフのバーガーコース 21 Days Aged Black Angus Beef × Australian Beef Burger Course	●	●	●													●					▲									

		EGG 卵	MILK 乳	WHEAT 小麦	BUCKWHEAT そば	PEANUT 落花生	SHRIMP えび	CRAB かに	BUCKWHEAT くるみ	CASHEW カシューナッツ	ALMOND アーモンド	ABALONE あわび	SQUID いか	SALMON ROE いくら	ORANGE オレンジ	KIWI キウイフルーツ	BEEF 牛肉	SESAME ごま	SALMON さけ	MACKEREL さば	SOYBEAN 大豆	CHICKEN 鶏肉	BANANA バナナ	PORK 豚肉	MACADAMIA NUT マカダミアナッツ	PEACH もも	WILD YAM 山芋	APPLE りんご	GELATIN ゼラチン	COOKED ALCOHOL 加熱済アルコール	ALCOHOL アルコール
DESSERT デザート	クラシック ティラミス Classic Tiramisu	●	●	●																											●
	ピーカンナッツのタルト ピスタチオアイスクリーム添え Pecan Nut Tart w/Pistachio Ice Cream	●	●	●																											
	ストロベリー ニューヨークチーズケーキ Strawberry New York Cheesecake	●	●	●																											
	チョコレートムース フランボワーズのブリゼ Chocolate Mousse with Raspberry Brisée	●	●	●						●																					●
	アップルパイ キャラメルソース バニラアイスクリーム添え Apple Pie with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream	●	●	●					●																		●			●	
	アイスクリーム(レモンシャーベット) Ice Cream (Lemon Sherbet)																														
	アイスクリーム(バニラ/チョコレート/ピスタチオ) Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Pistachio)	●	●	●																											

ALLERGEN & ALCOHOL INFORMATION

特定原材料28品目、及び、アルコール使用情報

		EGG 卵	MILK 乳	WHEAT 小麦	BUCKWHEAT そば	PEANUT 落花生	SHRIMP えび	CRAB かに	BUCKWHEAT くるみ	CASHEW カシューナッツ	ALMOND アーモンド	ABALONE あわび	SQUID いか	SALMON ROE いくら	ORANGE オレンジ	KIWI キウイフルーツ	BEEF 牛肉	SESAME ごま	SALMON さけ	MACKEREL さば	SOYBEAN 大豆	CHICKEN 鶏肉	BANANA バナナ	PORK 豚肉	MACADAMIA NUT マカダミアナッツ	PEACH もも	WILD YAM 山芋	APPLE りんご	GELATIN ゼラチン	COOKED ALCOHOL 加熱済アルコール	ALCOHOL アルコール
STARTERS 前菜	オーシャンプラッター メルトバター&レモン Pacific Ocean Mezze with Melted Butter and Lemon		●				●	●																							●
	フレッシュ オイスタープレート Fresh Oyster Plate																														●
	シュリンプ カクテル ワサビカクテルソース Shrimp Cocktail						●																								●
	ズワイガニのクラブケーキ タルタルソース Snow Crab Cake with Tartar Sauce and Lemon	●	●	●				●																							
	厚切りスモークサーモン レモンクリームといくら添え Homemade Smoked Salmon with Lemon Cream and Ikura	●	●	●										●					●												
SALADS サラダ	シーザーサラダ Caesar Salad	●	●	●																											
	ベーコンとキノコのほうれん草サラダ 赤ワインビネガードレッシング Bacon Mushroom Spinach Salad, Red Wine Vinegar Dressing								●															●							
	水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマトのサラダ Buffalo Mozzarella Caprese Salad		●																												
	大山鶏のスモークチキンサラダ ラズベリードレッシング Smoked Chicken Salad, Raspberry Dressing			●					●													●									
	BLTAサラダ BBQドレッシング B.L.T.A. Salad, BBQ Dressing	●	●	●																				●							
SOUPS スープ	クラムチャウダー Classic Clam Chowder		●	●																		●		●							
	ロブスター ビスク Classic Lobster Bisque		●	●			●															●								●	

		EGG 卵	MILK 乳	WHEAT 小麦	BUCKWHEAT そば	PEANUT 落花生	SHRIMP えび	CRAB かに	BUCKWHEAT くるみ	CASHEW カシューナッツ	ALMOND アーモンド	ABALONE あわび	SQUID いか	SALMON ROE いくら	ORANGE オレンジ	KIWI キウイフルーツ	BEEF 牛肉	SESAME ごま	SALMON さけ	MACKEREL さば	SOYBEAN 大豆	CHICKEN 鶏肉	BANANA バナナ	PORK 豚肉	MACADAMIA NUT マカダミアナッツ	PEACH もも	WILD YAM 山芋	APPLE りんご	GELATIN ゼラチン	COOKED ALCOHOL 加熱済アルコール	ALCOHOL アルコール
STEAKHOUSE ステーキ	群馬県産赤城牛 21日間熟成 ポーターハウスステーキ(骨付き) 21 Days Aged Gunma Akagigyu Beef Porterhouse Steak																●														
	群馬県産赤城牛 21日間熟成 サーロインステーキ(骨付き) 21 Days Aged Gunma Akagigyu Beef Bone-in Sirloin Steak																●														
	US ブラックアンガスビーフ 35日間熟成 リブステーキ 35 Days Aged US Black Angus Beef Rib Steak																●														
	US ブラックアンガスビーフ 21日間熟成 リブステーキ 21 Days Aged US Black Angus Beef Rib																●														
	USプライムビーフ サーロイン ステーキ US Prime Beef Sirloin Steak																●														
	USプライムビーフ テンダーロイン ステーキ US Prime Beef Tenderloin Steak																●														
SEAFOOD & CHOPS その他のグリル	サーモン & シュリンプのグリル ハーブレモンバターソース Grilled Salmon & Shrimp w/Herb Lemon Butter Sauce		●				●												●												
	特製シーズニングをまぶした岩手県産骨付き清流鶏のグリル Grilled Bone-in Chicken with Special S		●																			●									
	宮崎県産おいも豚ロースのグリル 完熟リンゴのコンフィチュール添え Grilled Miyagzai Pork with Apple Confiture		●																					●							
	ラムチョップのグリル エストラゴンソース添え Grilled Lamb Chop with Estragon Sauce		●																											●	
SIDE DISH サイドディッシュ	トリュフ エッグスラット Eggslat with Fresh Truffle	●	●																												
	トリュフマッシュポテト Truffle Mashed Potatoes with Fresh Truffles		●																												
	ガーリック マッシュポテト Garlic Mashed Potatoes		●																												
	クリーム スピナッチ Creamed Spinach		●	●																											
	マカロニチーズ Macaroni Cheese		●	●																											
	アスパラガスのグリル Grilled Asparagus																														
	オニオンリング Onion Rings			●																											
	フレッシュトリュフのフレンチフライ French Fries with Fresh Truffles			●																											
	フレンチフライ French Fries			●																											
	スパイシーフライドポテト Spicy Fried Potatoes			●																											
	ベイクドポテト サワークリームとベーコン添え Baked Potatoes with Sour Cream and Bacon		●																					●							
	国産ブロッコリーのボイル Steamed Broccoli																														
	マッシュルーム ソテー Sauteed Mushrooms		●																												
	スライストマト Thick Cut Tomatoes																														

		EGG 卵	MILK 乳	WHEAT 小麦	BUCKWHEAT そば	PEANUT 落花生	SHRIMP えび	CRAB かに	BUCKWHEAT くるみ	CASHEW カシューナッツ	ALMOND アーモンド	ABALONE あわび	SQUID いか	SALMON ROE いくら	ORANGE オレンジ	KIWI キウイフルーツ	BEEF 牛肉	SESAME ごま	SALMON さけ	MACKEREL さば	SOYBEAN 大豆	CHICKEN 鶏肉	BANANA バナナ	PORK 豚肉	MACADAMIA NUT マカダミアナッツ	PEACH もも	WILD YAM 山芋	APPLE りんご	GELATIN ゼラチン	COOKED ALCOHOL 加熱済アルコール	ALCOHOL アルコール
SEAFOODS シーフード	プレミアム シーフードプラッター Premium Seafood Platter	●	●				●	●																							●
	本日の厳選キャビア オシェトラ ロイヤル フレッシュ コンディメントとブリニ添え Fresh Caviar	●	●	●																											
	ロブスタープレート Lobster Plate						●																								