

Appetizers

たらば蟹のケーキ、ルッコラサラダ、レムラードソース King crab cake, rocket salad, rémoulade sauce	2,800
ブッラータチーズ、レッド&グリーントマト、エクストラバージンオイル Burrata cheese, red & green tomato, extra virgin olive oil	2,800
6 エスカルゴ“ブルギニヨン”スタイル 6 Snails “Bourguignon” style	2,000
ロブスタービスク タラゴンクリーム Lobster bisque, tarragon cream	2,000
“セントラムサラダ”15種類の野菜、網笠茸、63°Cで調理した丹波産玉子 “CENTRUM Salad” 15 vegetables, morels, 63 degree Tamba hens egg	3,200

Fish and Seafood

カナダ産ロブスター（グリル又は、ポーチ）バターソース Canadian lobster, grilled or poached, butter sauce	7,500
ドーバー産舌平目（グリル又は、ムニエル）300g Dover Sole grilled or meunière 300g	5,800
本日のお魚（グリル又は、ソテー） Fish of the day, grilled or sautéed	3,800
鱸(すずき)のグリル、山菜、スウィートポテトのピューレ、八角風味のジュ Seabass, mountain vegetables, sweet potato puree, star anise jus	3,200

Others

仔羊鞍下肉のグリル、ミント風味のグリーンピースのラグー、 テトムースリース Grilled saddle of lamb, pea & mint ragout, pomme mousseline	3,800
神戸牛(A-4 ランク)のグリルとカナダ産ロブスターのポーチ、 アスパラガス、トリュフ Grilled A4 Kobe Beef, poached Canadian lobster, asparagus, truffle	7,500
リングイーネパスタ、ドライトマト、ルッコラとパルメザンチーズ Linguine, oven dried tomato, rocket & parmesan	2,400

From the Grill

U.S.プライム・牛フィレ 160g U.S. Prime Beef tenderloin 160g	4,800
U.S.プライム・牛サーロイン 250g U.S. Prime Beef sirloin 250g	5,200
小豆島オリーブ牛フィレ 140g Shodo Island Olive Beef tenderloin 140g	6,800
北海道産牛サーロイン 250g Hokkaido Beef sirloin 250g	7,200
但馬牛サーロイン 200g Tajima Beef sirloin 200g	11,800
神戸牛フィレ A-4 ランク 130g Kobe Beef tenderloin A4 130g	14,500
ブラックアンガス牛サーロインのスマークウッドグリル ほうれん草、マッシュルーム、ポテトピューレ、ポルドーワインジュ Wood Grilled Black Angus Beef Sirloin Spinach, Sautéed Mushrooms, Pomme Purée, Bordeaux Wine Jus 160g	3,100

シャロット入り香草バターと一緒に召し上がりがいただけます。

All served with shallot & herb butter

ベアルネーズソース、赤ワインソース、トリュフソース、グリーンペッパーコーンソース

Béarnaise sauce, red wine sauce, truffle sauce, green peppercorn sauce

Sides

シューストリングフレンチフライドポテト Shoestring French fries	900
ポテトピューレ Potato purée	900
ほうれん草のソテー Sautéed spinach	900
アスパラガスのグリル Grilled asparagus	900
にんじんのロースト Roasted carrots	900
インゲン豆のソテー Sautéed green beans	900
ミックスグリーンサラダ Mix green salad	900

Dessert

セントラム スフレ チョコレートとヘーゼルナッツ CENTRUM Soufflé, chocolate and Hazelnuts	1,600
フロマージュブランのムース ブラックベリー シトラスゼリー Fromage blanc mousse, blackberry citrus jelly	1,400
温製チョコレートフォンダン、マスカルポーネクリーム Hot chocolate fondant, mascarpone cream	1,100
スライスフルーツの取り合わせ、本日のシャーベット Assorted fruits, daily sherbet	1,250
アイスクリームとシャーベットの取り合わせ Assorted ice cream and sorbets	800
チーズの盛り合わせ(4種類) ホームメイドチャツネ Assorted cheese (4 types), homemade chutney	2,500

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Prices are subject to service charge and tax.

If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.