

## グリルから

Prime Rib of Beef *ビーフプライム・リブ (米国農務省特選肉)	
ライトサイズ250g .....	44.00
レギュラーサイズ390g .....	57.00
ジャンボカット500g .....	69.00
Rib Eye Steak *リブアイステーキ (米国農務省特選肉) レギュラーサイズ450g .....	58.00
ジャンボカット550g .....	69.00
New York Cut Striploin Steak* ニューヨークステーキ390g.....	特選肉45.00 超特選肉55.00
Hawaii Ranchers New York *ハワイ産 サーロインステーキ (約360g) .....	53.00
Miyazaki A5 Wagyu *日本産宮崎牛.....	App 前菜 140g 70.00/ディナー 250g 135.00
Top Sirloin アンガス牛 柔らかくてジューシー グリルか照焼きスタイルが選べます (340g) .....	38.00
Boneless Braised Short Ribs 骨なし牛肉をドミグラスソースでじっくり煮込みました .....	35.00
Filet Mignon *フィレミニオン	
レギュラーサイズ250g .....	58.00
ライトサイズ140g .....	42.00
Filet and Shrimp* フィレ肉と海老 .....	52.00
Filet and Lobster Tail* フィレ肉とロブスターテール .....	92.00
Filet and Live Maine Lobster * フィレ肉とメインロブスター (1匹) .....	94.00

## Complete Dinner for Two\* お二人様コンプリート・ディナー

Steamed Clams アサリのスープ蒸し  
Shrimp Cocktail シュリンプカクテル4尾  
Oyster on the Half Shell\* 生ガキ6個

### スープ又はサラダ

Clam Chowder クラムチャウダー Caesar Salad\* シーザーサラダ

### アントレ

蒸しメインロブスター、キングクラブの脚、フィレミニオン\*

白米、玄米、フライドポテト、マッシュポテトより1品  
Fruit Sorbet フルーツシャーベット、コーヒー又は紅茶

お一人様 \$110.00

## Deluxe Dinner for Two\* お二人様デラックス・ディナー

前菜 活きメインロブスターのお刺身\*

### スープ又はサラダ

Clam Chowder クラムチャウダー Caesar Salad\* シーザーサラダ

### アントレ

蒸しメインロブスター、キングクラブの脚、フィレミニオン\*

### デザート

Fruit Sorbet フルーツシャーベット Creme Burulee クリームブリュレ Cheese Cake チーズケーキ

### コーヒー又は紅茶

お一人様 \$125.00

\*Consuming Raw or Undercooked Food May Increase Your Risk of Foodborne Illness  
生又は加熱が不十分な食品を消費することにより食中毒を起こすリスクが高くなることがあります。