

Dinner Menu

BARBECUE A SET

バーベキュー Aセット

Prosciutto Parma and Grilled Vegetable Marinade
パルマ産生ハム グリル野菜のマリネを添えて

Seafood Bisque シーフードとロブスターのビスク

Stone Roasted Seasonal Vegetable on Hot Pebbles
石焼きした春野菜

Four Items From Barbeque Market
お好みのマーケット 4 品

Green Asparagus and Red Paprika Mousse Salad
グリーンアスパラガスとパプリカのムース サラダ仕立て

Dessert デザート

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

お一人様 ¥5,600 per person

BARBECUE B SET

バーベキュー Bセット

Prosciutto Parma and Grilled Vegetable Marinade
パルマ産生ハム グリル野菜のマリネを添えて

Seafood Bisque シーフードとロブスターのビスク

Stone Roasted Seasonal Vegetable on Hot Pebbles
石焼きした春野菜

Three Items From Barbeque Market
お好みのマーケット 3 品

Seasonal Salad 季節を盛り込んだサラダ

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

お一人様 ¥4,600 per person

VALENTINE DINNER COURSE

バレンタインディナーコース

Fruit Tomato and Shrimp cocktail
フルーツトマトとシュリンプのカクテル

Homemade Pate de Campagne
自家製パテ・ド・カンパーニュ

Salmon and Sea Bream Roll
サーモンと鯛の花飾り

Fresh Seafood and Spring Vegetable in Heart-shaped Pie
ハート型のパイケースに新鮮な魚介類と春野菜を詰め込みました

Your Choice of Main Course メインをお選びいただけます

Australian Beef Tenderloin 150g
オーストラリア産牛フィレ 150g

Japanese Beef Tenderloin 100g (Extra Charge ¥2,100)
国産牛フィレ 100g (追加料金 ¥2,100)

Japanese Beef Tenderloin 150g (Extra Charge ¥4,725)
国産牛フィレ 150g (追加料金 ¥4,725)

French Traditional Opera
コーヒー、チョコレート、コニャックの風味が調和するフランスの伝統菓子オペラ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

お一人様 ¥7,140 per person

Cannot be used with any other promotion or offer for Barbecue Set A, B Set.
バーベキューセット A、B は割引対象外となります。

Served with Chef's Home Made Country Bread Loaf シェフ特製パンが付きます

BARBECUE MARKET バーベキュー マーケット For A La Carte 各¥870 per item

Grilled Seafood シーフードグリル

Market Fish
本日の鮮魚

Scallop
殻付帆立貝

Pacific Giant Octopus
水ダコ

Sea Bream
鯛

Norway Salmon
ノルウェーサーモン

Grilled Vegetable ベジタブルグリル

Stone Roasted Vegetable on Hot Pebbles
石焼きしたお野菜

Grilled Meat ミートグリル

American Grain-fed Beef Sirloin 125g
アメリカ産サーロイン 125g

American Beef Tenderloin 75g
アメリカ産フィレ 75g

Spanish Iberiko Pork 80g
スペイン産イベリコ豚 80g

Australian Lamb Chops 1p
オーストラリア産仔羊のローズマリー風味 1本

Foie Gras
フォアグラ

Barbarie Ducks Kebab 60g
バルバリー産鴨胸肉の串焼き 60g

French Free-Range Ranch Chicken 1/2
フランス産雛鳥 1/2

Recommendation おすすめ

Okinawa Gyu <A-3> Beef Tenderloin 75g (Add ¥2,500)
沖縄県産和牛<A-3> フィレ 75g (+¥2,500)

King Crab 1p (Add ¥1,900)
タラバガニ 1本 (+¥1,900)

BEVERAGE BUFFET ドリンクバー

WORLD BEER & WINE BAR ワールドビア&ワインバー ¥2,600

Our Free Flow Selection of 4 kinds of White Wine, 6 kinds of Red Wine and 10 kinds of Beer (2 hours limited)
世界のワインとビールをお楽しみください (白ワイン 4 種、赤ワイン 6 種、ビール 10 種のフリードリンク / 2 時間制)

Valid with dinner only. Our Beer & Wine Bar Closes at 9:30p.m.

お食事とご一緒にお楽しみください。ご利用は 2 時間制、9:30p.m. までのご用意となります。

Tax included. An additional 10% service charge will be added. Cannot be used with any other promotion or offer for Drink Bar.
表記税込料金に別途サービス料 10% を加算させていただきます。またドリンクバーは割引対象外となります。

THE STEAKHOUSE

前菜

シーフードチャウダー
ロメインレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズと共に
海老の炭焼き スパイシーなチリソースでシンプルに
完熟トマトとモッツアレラチーズ、アンチョビ、花サラダを添えて
香ばしく焼き上げたタラバ蟹のクラブケーキ レムラードソース
海の幸が盛沢山のカクテルと柚子わさびソース レタスと共に

おすすめ“備長炭と対馬石のダブル遠赤調理”

備長炭で焼き色をつけたステーキを、対馬石に載せてお持ちいたします。

ダブル遠赤 オーストラリア産 1ポンドリブステーキ 450g 3,810
ダブル遠赤 オーストラリア産 ダブルポンドステーキ (2~4名様で) 900g 7,210
ダブル遠赤 沖縄産 A-3 ファイルステーキ (2~4名様で) 450g 22,000

バーベキューミート

オーストラリア産グレインフェッドビーフフィレの炭火焼 150g 3,905
オーストラリア産グレインフェッドビーフフィレの炭火焼 310g 7,705
オーストラリア産グレインフェッドビーフサーロインの炭火焼 250g 3,905
オーストラリア産グレインフェッドビーフサーロインの炭火焼 380g 5,805
オーストラリア産仔羊骨付きロースの炭火焼 4,305
アメリカ産ビーフフィレの炭火焼 150g 3,905
アメリカ産ビーフフィレの炭火焼 310g 7,705

沖縄牛 A-3 “脂と赤身の絶妙なバランス”

沖縄産サーロイン炭火焼ステーキ 200g 7,800
沖縄産フィレ炭火焼ステーキ 150g 7,800

バーベキューシーフード

シーフードグリル (ロブスター、帆立貝、イカ)

お好みのソースをお選びください

クリーミーマッシュルーム/ベアルネーズ/フレンチ黒コショウ

APPETIZERS

¥ 1,005 Seafood Chowder with Fresh Pacific Clams
1,685 Caesar Salad with Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Shaved Parmesan and Bacon
1,705 Chili Grilled Prawns on Iceberg Lettuce and Spicy Oil
1,755 Sliced Tomato, Mozzarella Cheese, Anchovy and Flower Salad
2,005 *Taraba* Crab Cake and Celery Remoulade
2,085 Seafood Cocktail on Mixed Leaf, Ranch Dressing

COOK IT YOURSELF AT YOUR TABLE ON TSUSHIMA STONE

Australian Rib Steak
Australian Double Rib Steak
Okinawa Gyu A-3 Tenderloin Steak

CHARCOAL GRILLED MEAT

Australian Grain-fed Tenderloin Steak
Australian Grain-fed Tenderloin Steak
Australian Grain-fed Sirloin Steak
Australian Grain-fed Sirloin Steak
Australian Lamb Chops
American Tenderloin Steak
American Tenderloin Steak

OKINAWA GYU A-3 “IRRESISTIBLE MARBLING BEEF”

Charcoal Grilled Okinawa Gyu Sirloin
Charcoal Grilled Okinawa Gyu Tenderloin

CHARCOAL GRILLED SEAFOOD

5,010 Seafood Grill-Lobster with Garlic Butter, *Lime Cilantro* Scallops with Mango Salsa, Squid with Olive Oil and Teriyaki

Your Choice of Sauces

Creamy Mushroom / Béarnaise / French Black Pepper

サイドディッシュ

フレンチフライポテト
トマトのグリル
オニオンリングフライ
マッシュポテト
チリステーキポテトフライ
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、フレンチ、レンチ、ブルーチーズドレッシング)
季節の野菜
季節のきのこ ガーリックバターソテー

オリジナル炭火焼ハンバーガー

チーズバーガー
ツインバーガー“プレーン・チーズ” (レタス、トマト、ピクルス、オニオン、
チェダーチーズ、ベーコン)
テキサスチリバーガー (チリビーンズ、ジャックチーズ、レタス、トマト)
カリフォルニアバーガー (アボカド、グアカモレ、トマト、レタス、サルサトマト)

パスタ

炭火焼した海の幸のリングイネ 海老クリームソース (ズワイ蟹、海老、帆立、イカ、北寄貝)
ステーキハウススペシャルボロネーズ風ラザニア

パン

オリジナルパン トマトサルサとガーリック添え

デザート

アップルパイ ホイップクリームとバニラアイス添えて
ピーカンパイ ホイップクリーム添えて
ヘルズキッチンサンデー (バニラとチョコレートアイス、ホットチョコレートソース、
チョコレートケーキチャンク、ストロベリー、ホイップクリームとクルミ)
ニューヨークチーズケーキ イチゴ添えて

SIDE DISHES

805 French Fries
805 Grilled Tomato
805 Fried Onion Rings
805 Whipped Potato Puree
805 Chili Steak Fries
805 Mixed Green Salad with Choice of Dressing (Italian, French, Ranch and Caesar Dressing)
905 Market Vegetable
905 Mushrooms Sautéed in Butter and Garlic

CHARCOAL GRILLED BURGER

2,005 Cheese Burger Topped with American Cheese and Bacon
2,005 Duo Burger "Plain and Cheese" (Lettuce, Tomato, Pickles, Onion, Cheddar Cheese and Bacon)
2,005 Texas Chili Beans Burger (Chili Beans, Jack Cheese, Lettuce and Tomato)
2,005 California Burger (Avocado, Guacamole, Tomato, Lettuce and Salsa Tomato)

PASTA

2,005 Linguine Pasta with Prawn (Grilled Seafood and Creamy Sauce)
2,005 Traditional Baked Lasagna

BREAD

405 Steakhouse Original Country Bread Loaf Served with Tomato Salsa and Garlic

DESSERTS

1,130 Apple Pie Topped with Fresh Whipped Cream and Vanilla Ice Cream
1,130 Pecan Pie Topped with Fresh Whipped Cream
1,130 Hells Kitchen Sundae (Layers of Vanilla and Chocolate Ice Cream, Hot Fudge, Chunks of Chocolate Fudge Cake, Fresh Strawberries, Whipped Cream and Walnut)
1,130 New York Cheese Cake with Strawberry