

## APPETIZERS

### 前菜

Seafood Platter with Caviar

シーフードプラッターとキャビア

¥15,500

Ossetra Caviar Frappe

オシェトラキャヴィア フラッペ

30g ¥24,000

50g ¥40,000

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

¥4,000

Shrimp Cocktail

シュリンプ カクテル

6 pcs ¥4,500

Marinated Salmon

マリネサーモン

¥3,600

Steamed Mont Saint-Michel mussels in white wine

ムール貝の白ワイン蒸し

¥3,500

Domestically-produced Aged Prosciutto with melon

国産熟成生ハムとメロン

¥3,600

Foie Gras of the Day chef's special

フォアグラのソテー

¥6,000

Small Ozaki beef Croquette

和牛のミニコロッケ

¥1,800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

**RIB ROOM**

## SOUUPS スープ°



Premium French Onion Soup

### プレミアム オニオングラタンスープ

Double beef consommé stock simmered for four days is added to onions sautéed for nearly half a day, then topped with two kinds of cheeses and broiled in the oven. Savor the sweetness of the onions and rich melty cheese, served piping hot.

約半日間炒めた玉ねぎに、4日間じっくり煮込んだ「ダブルビーフコンソメスープ」を合わせ、仕上げに2種類のチーズをトッピングして焼き上げました。玉ねぎの甘みとチーズのコクをお愉しみください。

¥2,400

Extra Cheese

### チーズ追加 トッピング

¥600

Lobster Bisque

### ロブスタービスク

¥3,000

Double Consommé Soup

### ダブルコンソメスープ

¥2,200

Mинestrone

### ミネストローネスープ

¥1,500

Cream of Corn Soup

### コーンクリームスープ

¥1,500

## SIDE DISHES

### サイドディッシュ

Baked Potato (with Butter, Sour Cream, and Bacon)

### ベイクドポテト

¥1,400

French Fries

### フライドポテト

¥1,300

Mashed Potatoes

### マッシュポテト

¥1,600

Grilled Vegetables of the Season

### 季節野菜のグリル

¥2,200

Creamed Spinach

### クリームスピナッチ

¥1,600

Garlic Toast

### ガーリックトースト

¥2,000

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

**RIB ROOM**

DESSERT  
デザート

SATSUKI Desert Plate	¥1,800
SATSUKI デザートプレート	¥1,800
Sherbet (Seasonal Fruits Flavor)	
季節のシャーベット	¥1,000
Vanilla Ice Cream	
バニラ アイスクリーム	¥1,000
Assorted Ice Cream and Sherbet	
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ	¥1,300
Coffee or Tea	
コーヒー または 紅茶	¥1,700

DIGESTIFS  
食後酒

Brandy	
Hennessy V.S.O.P.	¥3,000
Calvados	
Pomme Captive, Dupont	¥3,000
Grappa	
Grappa Riserva Elico dell'Ornellaia	¥2,600
Port Wine	
Taylor's Tawny Port 20 years old	¥2,800
Whisky	
Hibiki 21 years old	¥11,000
Whisky	
Yamazaki 12 years old	¥4,700

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

RIB ROOM