

# ALA CARTE

include Tax

季節のスープ  
Seasonal Soup ¥ 700

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice ¥ 1000

本日のメインオードブル  
Today's Main Hors-d'oeuvre ¥ 1300

フィールドグリーンサラダ  
Field Green Salad NOBU Style Dressing ¥ 1400

6種の野菜グリル  
6kinds of Grilled Vegetables ¥ 2400

フォアグラのポワレ  
Poire Foiegras ¥ 3600

旬のお薦めシーフードグリル  
Chef's Recommend Grilled 3 kinds of Seafood ¥ 3800

鮑と椎茸のワイン蒸し  
Poire Abalone & Shiitake Mushroom ￥7500

特選黒毛和牛サーロインステーキ100g  
Special Kuroge Wagyu Sirloin Steak 100g ￥7500

オマール海老のグリル  
Grilled Lobster (600g) ￥9500

特選黒毛和牛フィレスステーキ100g  
Special Kuroge Wagyu Fillet Steak 100g ￥10500

神戸ビーフサーロインステーキ100g  
KOBE BEEF Sirloin Steak 100g ￥14500

神戸ビーフフィレスステーキ100g  
KOBE BEEF Fillet Steak 100g ￥16500

宮崎プレミアムキャビア  
Japanese Premium Caviar ￥18000  
About 8 years for farming, about 60 days for egg ripening, on pure Japan craft caviar

季節のデザート  
Seasonal Desert ￥1000

コーヒー / 紅茶  
Coffee / Black Tea ￥500