

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	¥ 200
フォアグラのポワレ Poire Foiegras	¥ 3300
旬のお薦めシーフードグリル Chef's Recommend Grilled 3 kinds of Seafood	¥ 3600

鮑と椎茸のワイン蒸し
Poire Abalone & Shiitake Mushroom ￥7000

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 ￥9500

神戸ビーフサーロインステーキ100g
KOBE BEEF Sirloin Steak 100g ￥13000

神戸ビーフフィレスステーキ100g
KOBE BEEF Fillet Steak 100g ￥15000

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