

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 ¥ 1200

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

5種の野菜グリル
5 kinds of Grilled Vegetables ¥ 1500

フォアグラのポワレ
Poire Foiegras ¥ 2800

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 ￥6600

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) ￥8000

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