

## THE COURSE

2名様から承ります

5000

■冷前菜5種盛合せ  
ASSORTED COLD DISHES

■温前菜3種盛り合せ  
ASSORTED HOT DISHES

■本日のサラダ  
TO DAY'S SALAD

■愛知みかわ豚肩ロースのグリル 200g  
GRILLED SHOULDER LOIN 「Mikawa PORK」 200g

■パンorライス  
BREAD or RICE

## THE COURSE

2名様から承ります

8000

■冷前菜5種盛り合せ  
ASSORTED COLD DISHES

■温前菜3種盛り合せ  
ASSORTED HOT DISHES

■本日のサラダ  
TO DAY'S SALAD

■経産黒毛和牛ステーキ 200g  
WAGYU STEAK 200g

■パンorライス  
BREAD or RICE

■本日のデザート  
TODAY'S DESSERT

■コーヒー又は紅茶  
COFFEE or TEA

## THE COURSE

2名様から承ります

10000

■冷前菜5種盛り合せ  
ASSORTED COLD DISHES

■温前菜3種盛り合せ  
ASSORTED HOT DISHES

■本日のサラダ  
To DAY'S SALAD

■氷温熟成Tボーン  
T-BONE STEAK

■パンorライス  
BREAD or RICE

■本日のデザート  
TODAY'S DESSERT

■コーヒー又は紅茶  
COFFEE or TEA

## COLD APPETIZER

■キャロットラペ	550	CARROT RAPE
■自家製ピクルス	650	HOMEMADE PICKLES
 ■愛知みかわ豚のパテ	660	PATE DE 「Mikawa pork」
■カプレーゼ	750	CAPRESE WITH COLOR TOMATO AND CHERRY MOSSARELLA
■奥三河鶏レバームース	750	LIVER MOUSSE 「Okumikawa CHICKEN」
■鮮魚のカルパッチョ	1200	FRESH FISH OF CARPACCIO
■サーモンのマリネ	1200	SALMON MARINADE
■鮪とアボカドのタルタル	1600	TUNA AND AVOCADO TARTARE
■ローストビーフのカルパッチョ	1600	ROAST BEEF OF CARPACCIO
■シャルキュトリー盛り合わせ	1800	ASSORTED CHARCUTERIE
■冷前菜3種盛り合せ	1650	ASSORTED 3ITEMS COLD DISHES
■冷前菜5種盛り合せ	2300	ASSORTED 5ITEMS COLD DISHES

## HOT APPETIZER

■ブラックオリーブの肉詰め	550	ROASTED STUFFED BLACK OLIVES WITH MEAT
■牡蠣のグラタン	1Pice 550	OYSTER GRATIN
■フレンチフライ	650	FRENCH FRIES
■ラタトゥイユ	700	RATATOUILLE
■トリッパのトマト煮込み	850	TOMOTO BRAISED TRIPE
 ■オリジナルソーセージのグリル	750	GRILLED SAUSAGE
■温前菜3種盛り合せ	1650	ASSORTED HOT DISHES

## SOUPE

 ■季節野菜のポタージュ	650	SEASONAL VEGETABLE POTAGE SOUP
---	-----	--------------------------------

## SALAD

■グリーンサラダ	750	GREEN SALAD
■シーザーサラダ	900	CAESAR SALAD
■愛知みかわ豚生ハムサラダ	900	PROSCIUTTO SALAD

## BREAD

■バゲット	1Cut 250	BAGUETTO
-------	----------	----------

## MEAT

- ハンバーグとオリジナルソーセージ  
HAMBURG STEAK AND GRILLED SAUSAGE 120g/1piece **1600**
- 奥三河鶏骨付き鶏もも肉のコンフィとソーセージ  
CONFIT「Okumikawa CHICKEN」 AND GRILLED SAUSAGE 1piece of each **1700**
- 愛知みかわ豚肩ロースのグリル 200g  
GRILLED SHOULDER LOIN「Mikawa PORK」 200g **2200**


## SEA FOOD

-  ■ムール貝の漁師風  
MOULES marinière **2200**
- メカジキのグリル 200g  
GRILLED SWORDFISH 200g **2800**
- キングサーモンのポワレ 200g  
KING SALMON Poêlé 200g **3200**
- 本日の魚のポワレ  
TODAY'S FISH Poêlé **3800**
- タラバ蟹とオマール海老のロースト  
ROASTED LOBSTER AND KING CRAB **5800**

## SIDE DISH

- フレンチフライ  
FRENCH FRIES **650**
- マッシュポテト  
MASHED POTATOES **700**
- 季節野菜のグリル  
GRILLED SEASONAL VEGETABLE **1500**

## STEAK

- 国産牛リブロース 250g  
RIB ROAST STEAK 250g **2800**
- 経産黒毛和牛ドライエイジングリブロース 200g  
DRY AGED SIRLOIN STEAK 200g **4800**
- 黒毛和牛ランプ 150g  
WAGYU RUMP STEAK 150g **4800**
- 黒毛和牛フィレ 150g  
WAGYU FILLET STEAK 150g **7800**
- 氷温熟成骨付きサーロイン (1.5~2名様量)  
L-BONE STEAK **6500**
-  ■氷温熟成Tボーン (2.5~3名様量)  
T-BONE STEAK **12000**
- 氷温熟成 ポーターハウス (3~4名様量)  
PORTERHOUSE STEAK **16000**

## SAUCE

-  ■ペッパーソース  
PEPPER **300**
- 赤ワインソース  
REDWINE **300**
- 国産にんにく醤油ソース  
GARLIC **300**

## BREAD / RICE

- バゲット  
BAGUETTO 1Cut **250**
- サフラン&ターメリックライス  
TURMERIC RICE **500**



# DRINK

## DESSERT

クレームブリュレ	750	Creme Brulee
本日のシフォンケーキ	750	Today s chiffon cake
レモン香るバイクドチーズケーキ	850	Flavored Baked cheese cake
◆ 自家製チョコレートのカタラーナ	900	Homemade gateau chocolate
クリームソーダ?!	800	Decorated vanilla ice cream

◆ 自家製リモンチェット Limoncello レモンピールを約2週間の漬け込み 丁寧に自家製造した本格リモンチェット	900	自家製レモネード Lemonade	650
		コーヒー・紅茶 Coffee/Tea	450



SUGIMOTO THE STEAK

## BEER

サッポロ ソラチ 1984 SORACHI1984	Draft Beer	¥850
ハートランド HEARTLAND	Bottle Beer	¥750
エビス黒 EBISU KURO	Bottle Beer	¥800

## APERITIF

エチュード Etude スズリキョウヒとスパークリングワインのカクテル		¥850
ハーブ・スプリッツァー Herb spritzer ドライヴェルモットのスパリッツァー		¥800
アメリカーノ Americano カカオパリとスイートヴェルモットのカクテル		¥800

## COCKTAIL

◆ SUGIMOTO THE STEAK レモンサワー SUGIMOTO THE STEAK Lemon sour		¥700
ハイボール Highball		¥700
アメリカンレモネード American lemonade		¥750
プランターズパンチ Planter s 'punch		¥800
モヒート Mojito		¥850
オール 55' OI 55' 食後におすすめ、フレッシュオレンジと楽しむサステオリアルカクテル		¥850
※その他スタンダードカクテルはスタッフまで		¥800~

## SOFT DRINKS

◆ 自家製レモネード SUGIMOTO THE STEAK Lemonade 自家製レモンシロップを 使用したすっきりレモネード		¥650
ベリーベリー・シユラブ Berry berry Shrb 自家製ベリーベリービネガーのドリンク		¥650

## WINES BY THE GLASS

本日のおすすめワイン Reccommendation Glass Wine	Red White	¥750
本日のおすすめワイン Reccommendation Glass Sparkling Wine		¥850

サングリア LOLA MOLA sangrisa	Bottle	¥980
-----------------------------	--------	------

別途ワインリストがございます スタッフまでどうぞ。

## WHISKY

ボウモア12年 BOW MORE 12Y		¥1,000
グレンリベット 12年 THE GLENLIVET 12Y		¥1,150
デュワーズ 15年 DEWAR S 15Y		¥1,200
山崎 YAMAZAKI		¥1,250

## GIN All ¥900

ボンベイ・サファイヤ BOMBAY SAPPHIRE	八代不知火蔵 YATSU BOSHI
-------------------------------	-----------------------

## RUM All ¥900

バカルディ ゴールド BACARDI GOLD	キャプテンモルガン スパイスド CAPTAIN MORGAN SPICED
----------------------------	---

## VODKA

グレイグース GREY GOOSE	¥1,100
----------------------	--------

## TEQUILA

パトロン シルバー PATRON SILVER	ドン・フリオ 1942 DON JULIO 1942	¥1,100	¥2,550
----------------------------	-------------------------------	--------	--------

コーラ Cola	¥500	ペリエ Perrier	¥500
ジンジャーエール Gingerale	¥500	ウーロン茶 Oolong Tea	¥450
オレンジ Orange	¥500	コーヒー・紅茶 Coffee/Tea	¥450

※表示価格は税込価格です。