

グリルから

Prime Rib of Beef *ビーフプライム・リブ (米国農務省特選肉)	
ライトサイズ	4 1.0 0
レギュラーサイズ.....	5 3.0 0
ジャンボカット.....	6 4.0 0
Rib Eye Steak *リブアイステーキ (米国農務省特選肉) レギュラーサイズ	5 5.0 0
ジャンボカット	6 4.0 0
New York Cut Striploin Steak* ニューヨークステーキ 特選肉	4 2.0 0
Hawaii Ranchers New York *ハワイ産 サーロインステーキ (約360g)	5 0.0 0
Miyazaki A5 Wagyu *日本産.....App 前菜 5oz 5 5.0 0/Entreeディナー 9oz 1 1 0.0 0	
Top Sirloin アンガス牛 柔らかくてジューシ グリルか照焼きスタイルが選べます (360g)	3 5.0 0
Filet Mignon *フィレミニオン	
レギュラーサイズ	5 4.0 0
ライトサイズ.....	3 9.0 0
Filet and Shrimp* フィレミニオンと海老	4 8.0 0
Filet and Lobster Tail* フィレミニオンとロブスターテール	8 7.0 0
Filet and Live Maine Lobster * フィレ肉とメインロブスター (1匹)	9 0.0 0

Complete Dinner for Two* お二人様コンプリート・ディナー

前菜

Steamed Clams アサリのスープ蒸し
Shrimp Cocktail シュリンプカクテル
Oyster on the Half Shell* 生ガキ

スープ又はサラダ

Clam Chowder クラムチャウダー Caesar Salad* シーザーサラダ
アントレ
蒸しメインロブスター、キングクラブの脚、フィレミニオン*

白米、玄米、フライドポテト、マッシュポテトより1品
Fruit Sorbet フルーツシャーベット、コーヒー又は紅茶

お一人様 \$ 1 0 2.0 0

Deluxe Dinner for Two* お二人様デラックス・ディナー

前菜 活きメインロブスターのお刺身*

スープ又はサラダ

Clam Chowder クラムチャウダー Caesar Salad* シーザーサラダ
アントレ
蒸しメインロブスター、キングクラブの脚、フィレミニオン*

デザート Fruit Sorbet フルーツシャーベット Creme Brulee クリームブリュレ Cheese Cake チーズケーキ

コーヒー又は紅茶

お一人様 \$ 1 1 8.0 0

*Consuming Raw or Undercooked Food May Increase Your Risk of Foodborne Illness
生又は加熱が不十分な食品を消費することにより食中毒を起こすリスクが高くなる可能性があります。