

メディテレーニアン
MEDITERRANEAN
 地中海

WORLD OCEAN FAIR Vol.4
 THE FINAL



「サーフ&ターフ」で世界の海をめぐる旅は
 4つ目の海「地中海」へ!

2023 12月中旬～2024 2月頃
地中海 Mediterranean Sea
 「地中海料理」テイストのサーフ&ターフ
 ヨーロッパ、アジア、アフリカ、3つの大陸の文化と人々が混じり合う地として発展してきた地中海。健康的な食事としても注目される「地中海料理」のテイストをサーフ&ターフで表現します。

Vol.4
 2023 9月14日～11月頃
インド洋 Indian Ocean
 スパイス薫るラムやシーフードのグリル。大航海時代のきっかけとなり、香辛料貿易が盛んにおこなわれたインド洋地域。香り豊かなスパイスを用いたラムやシーフードのグリルをご紹介します。

Vol.3
 2023 6月29日～8月頃
ハワイ & 南太平洋 Hawaii & South Pacific Ocean
 ロコに人気のステーキやローカルフード。種やかな気候に青い海、大自然、レジャーやショッピングと魅力たっぷりの人気観光地ハワイ。ロコに人気のステーキとガーリックシュリンプなどをご紹介します。

Vol.2
 2023 3月3日～5月頃
カリブ海 Caribbean Ocean
 大航海時代始まりの地。1492年のコロンブスによる発見以来、大航海時代は交易ルートとして繁栄し、海賊も活躍したカリブ海沿岸地域。植民地時代の影響から、ヨーロッパとアフリカなどの文化が融合し、独特な食文化を形成しています。

SALAD BAR

サラダバーでも
 楽しめる



地中海風クスクスサラダ

ガルバンゾ、トマト、キュウリ、ベーコン、茹で卵を加えたほんのりミントが香るクスクスサラダ



ツナとカッターチーズのライスサラダ

カッターチーズとツナ、ほうれん草やコーンを加え、アンチョビ風味のドレッシングで仕上げたライスサラダ

レモンパンナコッタ

ミルクの優しい味わいのパンナコッタに爽やかなレモンソースを添えて



*ライスサラダのお米は米産国産カルローズ米を使用しています。*仕入れ状況により提供していない場合がございます。予めご了承ください。

Birthday & Anniversary

お誕生日や記念日など、大切な日の思い出に記念写真をプレゼントします!

ご予約・当日ご来店時どちらもOK

バースデーケーキプレゼント

記念写真プレゼント



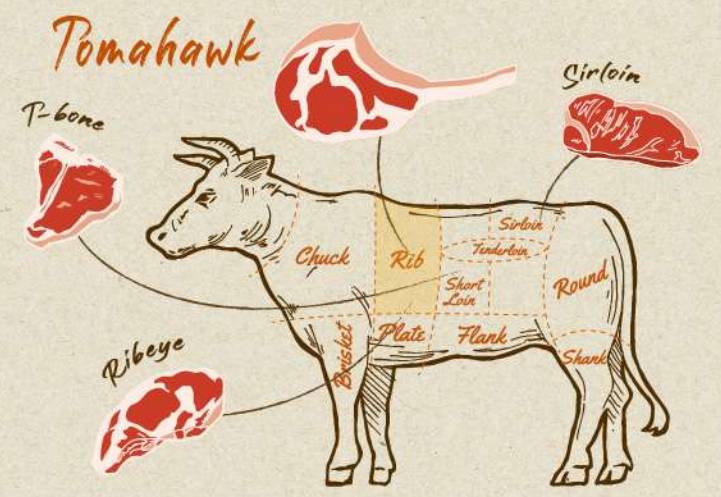
TOMAHAWK STEAK



*写真はイメージです。

トマホーク

肩ロースとサーロインの間に位置するリブロースを骨付きのままカットしたお肉です。ネイティブ・アメリカンが使う「斧」に形が似ていることから、トマホークと呼ばれています。甘みのある脂身と程よく柔らかい赤身肉が堪能できる部位です。





Tomahawk Steak With Tapenade & Onion Vinaigrette

トマホークステーキ
タブナード&オニオンヴィネグレット添え

赤身と脂のバランスが良いブラックアンガスの骨付きリブロース「トマホーク」。
グリーンオリーブのタブナードと、爽やかなオニオンヴィネグレットでどうぞ。

サラダバー
1名様分付き ¥8,800 (税込 ¥9,680)

サラダバー
2名様分付き ¥11,000 (税込 ¥12,100)

サラダバー
3名様分付き ¥13,200 (税込 ¥14,520)

サラダバー
4名様分付き ¥15,400 (税込 ¥16,940)

Grilled Sea Tiger シータイガーのグリル

天然の大海老シータイガーを殻付きのままグリルしました。香ばしい海老の香りと濃厚な甘みが特徴です。

サラダバー
1名様分付き ¥6,980 (税込 ¥7,678)

サラダバー
2名様分付き ¥9,180 (税込 ¥10,098)

サラダバー
3名様分付き ¥11,380 (税込 ¥12,518)

サラダバー
4名様分付き ¥13,580 (税込 ¥14,938)



Grilled Seafood Ajillo ~ Pulpo & Sea Tiger ~

シーフードグリル アヒージョ風 ~プルボ & シータイガー~

じっくり煮込んだプルボ(タコ)と、天然のシータイガー。オイルをかけてアヒージョ風にお楽しみください。

サラダバー
1名様分付き ¥6,980 (税込 ¥7,678)

サラダバー
2名様分付き ¥9,180 (税込 ¥10,098)

サラダバー
3名様分付き ¥11,380 (税込 ¥12,518)

サラダバー
4名様分付き ¥13,580 (税込 ¥14,938)



Mediterranean Sausf & Turf

~Tomahawk Steak & Grilled Seafood Ajillo~

メディテレーニアン サーフ&ターフ

トマホークステーキとアヒージョ風シーフードグリル。
地中海をイメージしたサーフ&ターフです。

サラダバー
1名様分付き ¥12,800 (税込 ¥14,080)

サラダバー
2名様分付き ¥15,000 (税込 ¥16,500)

サラダバー
3名様分付き ¥17,200 (税込 ¥18,920)

サラダバー
4名様分付き ¥19,400 (税込 ¥21,340)



シズラー地中海風ソース3種



タブナード

グリーンオリーブやケーパーを合わせた
南仏プロヴァンス生まれのペースト

オニオンヴィネグレット

オニオンの食感と白ワインビネガーの
酸味を効かせた爽やかなソース

アヒージョオイル

ガーリックとアンチョビの旨みを含んだオリーブオイル

※鉄板は熱くなっておりますのでご注意ください。

Tomahawk Steak
& Sparkling wine set

トマホークステーキ
スパークリングワイン付き

カッセルロ・デル・ディアブロ・デビルズ・ブリュット Full Bottle (750ml) 1本
※単品の場合 ¥3,580 (税込 ¥3,938)

サラダバー2名様分付き ¥12,000 (税込 ¥13,200)

