

# Johnnie's

Brasserie

DINNER

## 前菜 STARTERS

本日の生牡蠣 ブラッディーマリー	600	Today's Oyster Natural · Bloody Mary Sauce
本日のスープ	900	Today's Soup
ニューイングランドクラムチャウダー	1000	New England Clam Chowder
ジョニーズ シーザーサラダ クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン	1000	Johnnie's Caesar Salad Crispy Bacon · Parmesan Sauce & Cheese · Herb Croutons
キハダマグロの炙り ニース風 バーニャカウダソース	1200	Seared Tuna Niçoise · Bagna Cauda Sauce
本日の鮮魚のカルパッチョ ガーデングリーン 季節のフルーツ ライム&山葵マヨネーズ	1200	Today's Market Fish Carpaccio Garden Green · Seasonal Fruit · Lime & Wasabi Mayonnaise
パテ カンパニュ オーガニックミックスグリーンサラダ ドライ克蘭ベリー ビーカンナッツのトースト レモンビネグレット	1200	Country Pâté With Organic Mixed Greens Dried Cranberries · Toasted Pecan Nuts · Lemon Vinaigrette
チーズ盛合せ ブリー ブルー ウォッシュ シリアルブレッド 八丁味噌と玉葱のジャム	1200	Assorted Cheese Brie · Blue · Washed Rind · Cereal Bread · Hatcho Miso Onion Jam

## メイン MAINS

### シーフード

ビアバター フィッシュタコス バターミルクのコールスロー添え 柚子胡椒タルタル アボカドサコタッシュ&スイートチリソース マンゴーサルサ	2400	Beer Battered Fish Tacos With Buttermilk Coleslaw Yuzu Koshu Tartare · Avocado Succotash & Sweet Chili Sauce · Mango Salsa · Buttermilk Coleslaw
シーフード プレート 真鯛 北海道産ホタテ ムール 小鳥賊 シチューソース サフラン ルイユ	3200	Seafood Plate Sea Bream · Hokkaido Scallops · Mussels · Calamari · Stew Sauce · Saffron Rouille
オマール海老のロースト エスカルゴバター 焦しレモン ルッコラ	5800	Roasted Lobster · Escargot Butter · Burnt Lemon · Rocket

### ミート&家禽類

オーストラリア産 ラムレッグのグリル 300G ハーブ&ガーリック	2600	Grilled Herb & Garlic Marinated Australian Leg Of Lamb 300grams
三河ポークチョップのグリル メープル風味	2600	Grilled Maple Marinated Mikawa Pork Chop
愛知県産 錦爽ハーフチキンのグリル	2600	Grilled Half Aichi Chicken
ミックスグリル 愛知県産 錦爽鶏 オーストラリア産 ラムレッグ USブラックアンガスビーフ ミスジ	3500	Mixed Grill Aichi Chicken · Australian Leg Of Lamb · US Black Angus Beef Flat Iron

### ミート&家禽、ビーフのお料理はソースをお選びください

スパイシートマトサルサ パーベキューソース ホースラディッシュクリーム  
マッシュルームソース チミチュリ ベアルネーズバター

### ビーフ

USブラックアンガス ミスジ 250G	2600	US Black Angus Flat Iron 250grams
US ブラックアンガス リブアイ 250G	3600	US Black Angus Rib Eye 250grams
オーストラリア産 レンジヤーズヴァレー 300日穀物飼育 ブラックアンガス フィレ 200G	3900	Australian 300 Day Grain Fed Rangers Valley Black Angus Fillet 200grams
サーロイン ニューヨークカット 280G	4000	Sirloin New York Cut 280grams
特選和牛ランプステーキ 200G	4400	Today's Wagyu Rump 200grams
アメリカ産 ティーボーンステーキ 700G	10000	US T-Bone Steak 700grams
特選プレミアムビーフ	M/P	Chef's Selected Premium Beef
鴨のフォワグラ トッピング 80G	+1600	Seared Duck Foie Gras Topping 80grams

## サイドディッシュ SIDES

スチームライス ガーリックチップ	400	Steamed Rice · Garlic Chips
パリ マッシュ	400	Paris Mash
フレンチフライポテト パルメザンチーズ	500	French Fries · Parmesan Cheese
季節野菜のロースト	500	Roasted Seasonal Vegetables
インゲン豆 トーストアーモンド	500	Green Beans · Toasted Almonds

### Seafood

2400	Beer Battered Fish Tacos With Buttermilk Coleslaw Yuzu Koshu Tartare · Avocado Succotash & Sweet Chili Sauce · Mango Salsa · Buttermilk Coleslaw
3200	Seafood Plate Sea Bream · Hokkaido Scallops · Mussels · Calamari · Stew Sauce · Saffron Rouille
5800	Roasted Lobster · Escargot Butter · Burnt Lemon · Rocket

### Meat & Poultry

2600	Grilled Herb & Garlic Marinated Australian Leg Of Lamb 300grams
2600	Grilled Maple Marinated Mikawa Pork Chop
2600	Grilled Half Aichi Chicken
3500	Mixed Grill Aichi Chicken · Australian Leg Of Lamb · US Black Angus Beef Flat Iron

### Choice Of Sauces For Meat & Poultry , Beef

Spicy Tomato Salsa · BBQ Sauce · Horseradish Cream  
Mushroom Sauce · Chimichurri · Béarnaise Butter

### BEEF

2600	US Black Angus Flat Iron 250grams
3600	US Black Angus Rib Eye 250grams
3900	Australian 300 Day Grain Fed Rangers Valley Black Angus Fillet 200grams
4000	Sirloin New York Cut 280grams
4400	Today's Wagyu Rump 200grams
10000	US T-Bone Steak 700grams
M/P	Chef's Selected Premium Beef
+1600	Seared Duck Foie Gras Topping 80grams