

# Johnnie's *JB* Brasserie

## Prefix

4500

### First

Organic Mixed Greens  
Dried Cranberries-Toasted Pecan Nuts-Lemon Vinaigrette  
オーガニック ミックスグリーン  
ドライ克蘭ベリー ピーカンナッツのトースト レモンビネグレット

Or

Johnnie's Caesar Salad  
Crispy Bacon-Parmesan Sauce & Cheese-Herb Croutons  
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

Or

Today's Soup  
本日のスープ

### Mains

Grilled Herb & Garlic Marinated Australian Leg Of Lamb 300 grams  
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

Or

Grilled Maple Marinated Mikawa Pork Chop • BBQ Sauce  
三河ポークチョップのグリル メープル風味 BBQソース

Or

Grilled Half Aichi Chicken • Mushroom Sauce  
愛知県産 錦爽ハーフチキンのグリル マッシュルームソース

Or

US Black Angus Beef Flat Iron 250 grams • Béarnaise Butter  
US ブラックアンガスビーフ ミスジ 250G ベアルネーズバター

Or

Seafood Plate

Sea Bream • Hokkaido Scallops • Mussels • Calamari • Stew Sauce • Saffron Rouille  
シーフード プレート +700

真鯛 北海道産ホタテ ムール 小烏賊 シチューソース サフラン ルイユ

### Sides

Paris Mash  
パリマッシュ

Or

Green Beans • Toasted Almonds  
グリーンビーンズ アーモンドのトースト

Or

Roasted Seasonal Vegetables  
季節野菜のオープンロースト

Or

Steamed Rice • Garlic Chips  
スチームライス ガーリックチップ

### Dessert

Seasonal Tart & Ice Cream  
季節のタルト&アイスクリーム

### Bread

パン

### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

## Brasserie

6000

### First

Seared Tuna Niçoise • Bagna Cauda Sauce  
キハダマグロの炙り ニース風 バーニャカウダソース

Or

Country Pâté With Organic Mixed Greens  
Dried Cranberries • Toasted Pecan Nuts • Lemon Vinaigrette  
パテ カンパーニュ オーガニックミックスグリーン  
ドライ克蘭ベリー ピーカンナッツのトースト レモンビネグレット

### Soup

New England Clam Chowder  
ニューイングランド クラムチャウダー

Or

Today's Soup  
本日のスープ

### Main

Australian Rangers Valley Black Angus Beef Fillet 150 grams  
Paris Mash • Seasonal Roasted Vegetables • Red Wine Sauce  
オーストラリア産レンジャーズヴァレー ブラックアンガスビーフ フィレ 150G  
パリ マッシュ 季節のロースト野菜 赤ワインソース

Or

Seafood Plate

Sea Bream • Hokkaido Scallops • Mussels • Calamari • Stew Sauce • Saffron Rouille  
シーフード プレート

真鯛 北海道産ホタテ ムール 小烏賊 シチューソース サフラン ルイユ

### Beef Upgrades

Australian Rangers Valley Black Angus  
Sirloin New York Cut 280 grams  
オーストラリア産レンジャーズヴァレー ブラックアンガス  
サーロインニューヨークカット 280G +1200

US Black Angus Rib Eye 250 grams  
US ブラックアンガス リブアイ 250G +1200

Today's Wagyu Rump 200 grams  
本日の和牛ランプステーキ 200G +1500

Chef's Selected Premium Beef  
特選プレミアムビーフ M/P

Seared Duck Foie Gras Topping 80 grams  
鴨のフォワグラ トッピング 80G +1600

### Dessert

Seasonal Tart & Ice Cream  
季節のタルト&アイスクリーム

### Bread

パン

### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

## Signature

8000

### First

Today's Market Fish Carpaccio  
Garden Green • Seasonal Fruit • Lime & Wasabi Mayonnaise  
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

Or

Country Pâté With Organic Mixed Greens  
Dried Cranberries • Toasted Pecan Nuts • Lemon Vinaigrette  
パテ カンパーニュ オーガニックミックスグリーン  
ドライ克蘭ベリー ピーカンナッツのトースト レモンビネグレット

### Soup

New England Clam Chowder  
ニューイングランド クラムチャウダー

### Mains

Grilled Today's Japanese Beef Tenderloin 140grams  
Paris Mash • Seasonal Roasted Vegetables • Red Wine Sauce  
本日の国産牛フィレ肉140Gのグリル  
パリ マッシュ 季節のロースト野菜 赤ワインソース

Or

Oven Roasted Canadian Lobster  
Escargot Butter • Burnt Lemon • Rocket  
カナダ産 オマール海老のオープンロースト  
エスカルゴバター 焦しレモン ルッコラ +800

### Beef Upgrades

Today's Wagyu Rump 200 grams  
本日の和牛ランプステーキ 200G +500

Chef's Selected Premium Beef  
特選プレミアムビーフ M/P

Seared Duck Foie Gras Topping 80 grams  
鴨のフォワグラ トッピング 80G +1600

### Dessert

New York Cheese Cake • Vanilla Ice Cream  
ニューヨークチーズケーキ バニラアイスクリーム

Or

Fresh Fruit Pavlova • Raspberry Sorbet  
フレッシュフルーツ パブロバ ラズベリーソルベ

Or

Strawberry Mille - Feuille • Pistachio Ice Cream  
苺のミルフィーユ ピスタチオのアイスクリーム

### Bread

パン

### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー