

Johnnie's *JB*

Brasserie

Lunch Course

5000

First

Smoked Salmon • Avocado • Cucumber Salad • Creamy Dill Dressing

スモークサーモン アボカド 胡瓜のサラダ クリーミーディルドレッシング

Or

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 +300

Second

Today's Soup

本日のスープ

Or

New England Clam Chowder

ニューイングランド クラムチャウダー +300

Main

Grilled Australian Grass Fed Beef Fillet 150 Grams

Paris Mash • Seasons Vegetables • Red Wine Sauce

オーストラリア産 グラスフェッドビーフ フィレ 150Gのグリル

パリ マッシュ 季節の温野菜 赤ワインソース

Beef Upgrade

Australian 300 Day Grain Fed Rangers Valley Black Angus

オーストラリア産 レンジャーズヴァレー 300日穀物飼育 ブラックアンガス

Fillet 200 grams

フィレ 200G

+1800

Sirloin New York Cut 280 grams

サーロインニューヨークカット 280G

+1900

US Black Angus Rib Eye 250 grams

ブラックアンガス リブアイ 250G

+1500

Today's Wagyu Rump 200 grams

本日の和牛ランプステーキ 200G

+2300

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

Or

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

Strawberry Mille-Feuille • Pistachio Ice Cream

イチゴのミルフィーユ ピスタチオのアイスクリーム

Bread

ブレッド

Tea or Coffee

紅茶もしくはコーヒー