

# Johnnie's

## Brasserie

### Brasserie

7150 (税抜 6500)

#### First

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  
Lemon & Garlic Kale Salad  
Dried Cranberries • Toasted Pecan Nuts • Lemon Vinaigrette  
レモンとガーリックのケールサラダ  
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

#### Second

New England Clam Chowder  
ニューイングランド クラムチャウダー  
Or  
Today's Market Fish Carpaccio  
Avocado • Mustard Greens • Citrus & Mozuku Vinaigrette  
本日鮮魚のカルパッチョ  
アボカド からし葉 季節の柑橘と水雲のビネグレット  
Or  
Grilled Awaji Octopus  
Seaweed Salad • mango Salsa • Squid Ink Liquid  
淡路産 蛸のグリル  
わかめサラダ マンゴーサルサ イカ墨のリキッド

#### Main

Australian Rangers Valley Black Angus Beef Fillet 150 Grams  
Rosemary Potatoes • Green Asparagus • Tarragon Butter  
オーストラリア産レンジャーズヴァレー ブラックアングスビーフ ファイル 150G  
ローズマリーポテト グリーンアスパラガス タラゴンバター  
Or  
Oven Roasted Canadian Half Lobster  
Escargot Butter • Hiratake Mushroom • Organic Carrot Purée  
カナダ産 ハーフオマール海老のオープンロースト  
エスカルゴバター 平茸 オーガニック人参のピューレ

#### Beef Upgrades

Australian Rangers Valley Black Angus Beef  
Sirloin New York Cut 280 Grams  
オーストラリア産レンジャーズヴァレー ブラックアングス ビーフ  
サーロイン ニューヨークカット 280G +1000  
Today's Wagyu Rump 200 Grams  
本日の特選和牛ランプステーキ 200G +550  
Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams  
本日の特選国産牛フィレ肉 150G +1430

#### Dessert

Hyuga Chiboust • Espresso Ice Cream  
日向夏のスプースト • エスプレッソのアイスクリーム  
Or  
Green Tea Éclair • Cherry Blossoms Ice Cream  
西尾抹茶のエクレア 桜のアイスクリーム

#### Bread

パン

#### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

### Season

4950 (税抜 4500)

#### First

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  
Jamon Serrano  
Andean Melon • Rocket • Cherry Sauce  
ハモンセラノ  
アンデスメロン ルッコラ チェリーソース  
Or  
Mezze Plate  
Hummous • Baba Ghanoush • Feta & Sun Dried Tomatoes • Pita  
メッゼプレート  
フムス パパガナッシュ フェタチーズ&サンドライトマト ピタパン

#### Soup

Today's Soup  
本日のスープ

#### Mains

Grilled Gifu Chicken  
Braised Peas With Lettuce • Organic Carrot Purée  
岐阜県産 恵那鶏のグリル  
グリーンピースとレタスのブレゼ オーガニック人参のピューレ  
Or  
Grilled Mikawa Pork Shoulder  
Hiratake Mushroom • Mitsuba Namul • New Onion Fondue  
三河ポーク肩 ロース肉のグリル  
平茸 三つ葉のナムル 新玉葱のフォンデュ  
Or  
Oven Roasted Today's Market Fish  
Crispy Calamari With Spring Greens • Miso Vinaigrette  
本日の鮮魚のオープンロースト  
クリスピーな鳥賊と春サラダ 味噌のビネグレット  
Or  
Grilled US Black Angus Beef Flat Iron Steak 200 Grams  
Rosemary Potatoes • Green Asparagus • Tarragon Butter  
USブラックアングスビーフ ミスジ肉 200Gのグリル  
ローズマリーポテト グリーンアスパラガス タラゴンバター +550

#### 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

### T-Bone For Two

8800 (税抜 8000)

(お一人様)

#### First

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

#### Soup

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

#### Mains

Grilled US Black Angus Beef T-Bone Steak  
Paris Mash • BBQ Sauce • Horseradish Cream  
アメリカ産ブラックアングスビーフ ティーボーンステーキのグリル  
パリ マッシュ BBQソース ホースラディッシュクリーム

#### 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