

## Brasserie

6600 (税抜 6000)

### 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 ピ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  
Saltwort & Hijiki • Cherry Tomato Vinaigrette  
本日鮮魚のカルパッチョ  
おかひじき&ひじき チェリートマトのビネグレット

### Main

Australian Grass Fed Beef Fillet 200 Grams  
Guacamole • Eggplant Caponata  
オーストラリア産 グラスフェッドビーフ フィレ 200G  
ワカモレ 茄子のカボナータ

### Beef Upgrades

Australian 300 Day Grain Fed Rangers Valley Black Angus  
Fillet 180 Grams  
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 180G +2400  
Sirloin New York Cut 280 Grams  
サーロイン ニューヨークカット 280G +2800  
Today's Wagyu Rump 200 Grams  
本日の特選和牛ランプステーキ 200G +2300  
Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams  
本日の特選国産牛フィレ肉 150G +3000

### 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  
Strawberry Mill - 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

## 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ガスビーフ 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



## SEASON COURSE

4950 (税抜 4500)

### STARTER

---

LEMON & GARLIC KALE SALAD  
レモンとガーリックのケールサラダ

OR

JOHNNIE'S CAESAR SALAD  
ジョニーズ シーザーサラダ

### SOUP

---

TODAY'S SOUP  
本日のスープ

### MAIN

---

GRILLED GIFU CHICKEN  
GUACAMOLE • EGGPLANT CAPONATA  
岐阜県産 恵那鶏のグリル  
ワカモレ 茄子のカポナータ

OR

GRILLED MIKAWA PORK SHOULDER  
GUACAMOLE • EGGPLANT CAPONATA  
三河ポーク肩ロース肉のグリル  
ワカモレ 茄子のカポナータ

OR

OVEN ROASTED TODAY'S MARKET FISH  
GUACAMOLE • EGGPLANT CAPONATA  
本日の鮮魚のオープンロースト  
ワカモレ 茄子のカポナータ

### DESSERT

---

SEASONAL TART & ICE CREAM  
季節のタルト & アイスクリーム

TEA OR COFFEE  
紅茶 もしくは コーヒー