

# Johnnie's

Brasserie

## Lunch Set

お好きな前菜1品 + スープ + お好きなメイン1品 + 季節のタルト&アイスクリーム + 紅茶もしくはコーヒー  
Choice of Appetizers + Soup + Choice of Mains + Seasonal Tart & Ice Cream + Tea or Coffee

### 前菜 Appetizers

ジョニーズ シーザーサラダ スモークサーモン添え  
ポーチドエッグ 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

メッセプレート  
フムス ババガナッシュ 胡瓜、ミント&フェタチーズ クリスピーなピタパン

北海道産 水蛸グリの冷製  
カブのピクルス 柚子胡椒風味 苺のサルサ 水菜

季節の鮮魚のカルパッチョプレート  
本マグロ赤身の炙り&カンパチ  
ガーデンラディッシュ 塩昆布 キウイ&アボカドドレッシング

Johnnie's Caesar Salad With Smoked Salmon  
Poached Egg • Crispy Bacon • Parmesan Sauce & Cheese • Herb Croutons

Mezze Plate  
Hummous • Baba Ghanoush • Cucumber, Mint & Feta • Crispy Pita

Grilled & Chilled Hokkaido Octopus  
Yuzu Pepper Flavored Pickled Turnip • Strawberry Salsa • Mizuna

Season Fish Carpaccio Plate  
Seared Bluefin Red Tuna & Yellowtail Fish  
Garden Radish • Salted Kelp • Kiwi & Avocado Dressing

### スープ Soup

本日のスープ

Today's Soup

### メイン Mains

本日の鮮魚のオープンロースト  
焦し白菜 温州蜜柑と味噌のソース マーシュ

3740(税抜 3400)

Oven Roasted Today's Market Fish  
Charred Napa Cabbage • Satsuma Miso Sauce • Marsh

三河ポーク肩ロース肉のグリル  
薩摩芋のマッシュ バルシーマスタードソース ターサイ

3740(税抜 3400)

Grilled Mikawa Pork Shoulder  
Mashed Sweet Potatoes • Bercy Mustard Sauce • Tartzai

US ブラックアングスビーフ ミスジ肉 200Gのグリル  
クランベリークスクスサラダ ココナッツカレーソース ブチペール

4290(税抜 3900)

Grilled US Black Angus Beef Flat Iron Steak 200 Grams  
Cranberry Couscous Salad • Coconut Curry Sauce • Petit Vert

### Beef Upgrades

オーストラリア産 グラスフェッド フィレ 200G

5280(税抜 4800)

Australian Grass Fed Fillet 200 Grams

オーストラリア産 レンジャーズヴァレー 300日穀物飼育 ブラックアングス

Australian 300 Day Grain Fed Rangers Valley Black Angus

フィレ 180G

7150(税抜 6500)

Fillet 180 Grams

サーロイン ニューヨークカット 280G

7480(税抜 6800)

Sirloin New York Cut 280 Grams

本日の特選和牛ランプステーキ 200G

6820(税抜 6200)

Today's Wagyu Rump 200 Grams

本日の特選国産牛フィレ肉 150G

7590(税抜 6900)

Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams

本日の特選国産牛サーロイン 280G

9350(税抜 8500)

Today's Japanese Beef Sirloin 280 Grams

本日の特選和牛

M/P

Today's Wagyu Cut

# Johnnie's *JB*

## Brasserie

### Single Lunch

3850(税抜3500)

お好きな前菜1品  
Choice of Appetizers + お好きなメイン1品  
Choice of Mains + お好きなデザート1品  
Choice Of Dessert + 紅茶もしくはコーヒー  
Tea or Coffee

#### 前菜 Appetizers

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

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

メッゼプレート  
フムス ババガナッシュ 胡瓜ミント&フェタチーズ クリスピーなピタパン

Mezze Plate  
Hummous • Baba Ghanoush • Cucumber, Mint & Feta • Crispy Pita

北海道産 水蛸グリルの冷製  
カブのピクルス 柚子胡椒風味 苺のサルサ 水菜

Grilled & Chilled Hokkaido Octopus  
Yuzu Pepper Flavored Pickled Turnip • Strawberry Salsa • Mizuna

季節の鮮魚のカルパッチョプレート  
本マグロ赤身の炙り&カンパチ  
ガーデンラディッシュ 塩昆布 キウイ&アボカドドレッシング

Season Fish Carpaccio Plate  
Seared Bluefin Red Tuna & Yellowtail Fish  
Garden Radish • Salted Kelp • Kiwi & Avocado Dressing

ニューイングランドクラムチャウダー

New England Clam Chowder

#### メイン Mains

本日の鮮魚のオープンロースト  
焦し白菜 温州蜜柑と味噌のソース マーシュ

Oven Roasted Today's Market Fish  
Charred Napa Cabbage • Satsuma Miso Sauce • Marsh

三河ポーク肩ロース肉のグリル  
薩摩芋のマッシュ ベルシーマスタードソース ターサイ

Grilled Mikawa Pork Shoulder  
Mashed Sweet Potatoes • Bercy Mustard Sauce • Tartzai

USブラックアンガスビーフ ミスジ肉 150Gのグリル  
クランベリークスクスサラダ ココナッツカレーソース ブチペール

Grilled US Black Angus Beef Flat Iron Steak 150 Grams  
Cranberry Couscous Salad • Coconut Curry Sauce • Petit Vert

#### デザート Dessert

ニューヨークチーズケーキ バニラアイスクリーム

New York Cheese Cake • Vanilla Ice Cream

季節のタルト&アイスクリーム

Seasonal Tart & Ice Cream

季節の柑橘フルーツのパブロバ オーガニックオリーブオイルのソルベ

Seasonal Citrus Fruit Pavlova • Organic Olive Oil Sorbet

ベルギーワッフル バナナのキャラメリゼ ラムレーズンアイスクリーム

Belgian Waffle • Caramelized Bananas • Rum Raisin Ice Cream

#### Beef Upgrades

オーストラリア産 グラスフェッド フィレ 200G 4950(税抜4500)

Australian Grass Fed Fillet 200 Grams

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

Australian 300 Day Grain Fed Rangers Valley Black Angus

フィレ 180G 6600(税抜6000)

Fillet 180 Grams

サーロイン ニューヨークカット 280G 6930(税抜6300)

Sirloin New York Cut 280 Grams

本日の特選和牛ランプステーキ 200G 6600(税抜6000)

Today's Wagyu Rump 200 Grams

本日の特選国産牛フィレ肉 150G 7150(税抜6500)

Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams

本日の特選国産牛サーロイン 280G 8800(税抜8000)

Today's Japanese Beef Sirloin 280 Grams

本日の特選和牛 M/P

Today's Wagyu Cut