

## Brasserie

7700 (税抜7000)

### 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

Autumn Fruit Salad・Blue Cheese Dressing・Pecan Nuts  
秋のフルーツサラダ ブルーチーズのドレッシング ビーカンナッツ

### Second

Basashi  
Pickled Japanese Yam・Eggplant & Red Pepper Dip・Broccoli Sprout

馬刺し  
長芋のピクルス 茄子とレッドペッパーのディップ ブロッコリースプラウト

Or

Season Fish Carpaccio Plate  
Today's Market Fish & Seared Bonito Tuna  
Garden Green・Creamy Avocado Egg Salad・Black Sesame Sauce

季節の鮮魚のカルパッチョプレート  
本日の鮮魚&戻り鰹の炙り  
ガーデングリーン クリーミーなアボカドエッグサラダ 黒ゴマのソース

### Soup

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

### Main

Australian Grass Fed Beef Fillet 200 Grams  
Roasted Autumn Root Vegetables・Ginkgo・Apple BBQ Sauce

オーストラリア産 グラスフェッドビーフ ファイル 200G  
秋の根菜ロースト 銀杏 林檎のBBQソース

Or

Oven Roasted Canadian Half Lobster  
Garlic Butter・Butternut Squash & Chestnut Risotto・Trévis

カナダ産ハーフオマール海老のオープンロースト  
ガーリックバター バターナッツ南瓜&栗のリゾット トレビス

Or

Oven Roasted Today's Market Fish  
Quinoa & Ancient Rice・Bok Choy・Spicy Mushrooms

本日の鮮魚のオープンロースト  
キノア&古代米 青梗菜 スパイシーマッシュルーム

### Beef Upgrades

Australian Wagyu Black Angus  
Fillet 180 Grams

オーストラリア 和牛 ブラックアングス  
ファイル 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ァイル肉 150G +3000

Today's Japanese Beef Sirloin 280 Grams

本日の特選国産牛サーロイン 280G +3500

Today's Wagyu Cut

本日の特選和牛 M/P

### 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・Tonka Beans Ice Cream

苺のミルフィーユ トンカ豆のアイスクリーム

[ 当店のデザートはオーガニックシュガーを使用しております。 ]

### Bread

パン

### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

# Johnnie's

## Brasserie

## T-Bone or Tomahawk Steak For Two

9900 (税抜9000)

(お一人様)

### First

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

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

### Soup

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

### Main

Grilled US Black Angus Beef T - Bone  
アメリカ産ブラックアングスビーフ ティーボーン

Or

Wahi Beef Tomahawk Steak  
Paris Mash・Red Wine Sauce & BBQ Sauce

和妃牛トマホークステーキ  
バリ マッシュ 赤ワインソース&BBQソース

### 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 Mill - Feuille・Tonka Beans Ice Cream

苺のミルフィーユ トンカ豆のアイスクリーム

[ 当店のデザートはオーガニックシュガーを使用しております。 ]

### Bread

パン

### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

All Prices are subject to a 5% service charge in dinner time.  
ディナータイムは別途5%サービス料を加算させていただきます。