

Johnnie's

Brasserie

Season

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

Second

Jamon Serrano
Pickled Pear・Chicory・Creamy Walnut Dressing
ハモンセラノ
洋梨のピクルス アンディーブ クリーミーな胡桃のドレッシング
Or
Season Fish Carpaccio Plate
Today's Market Fish & Grilled & Chilled Hokkaido Octopus
Garden Green・Okinawa Mozuku Ponzu・Apple & Yacon Salad

季節の鮮魚のカルパッチョプレート
本日の鮮魚&北海道産 水蛸のグリル冷製
ガーデングリーン 沖縄県産 水雲ボン酢 林檎とヤーコンのサラダ
Or
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 Or Sirloin 250 Grams
Braised Shogoin Turnip・Cima Di Rapa・Cranberry Sauce
オーストラリア産 グラスフェッドビーフ ファイル 200G もしくは サーロイン250G
聖護院蕪のブレゼ イタリア菜の花 クランベリーソース

Or
Oven Roasted Today's Market Fish
Spinach , Potato Fritters・Spicy Miso Satsuma Sauce・Mitsuba
本日の鮮魚のオープンロースト
法蓮草とポテトのフリッター スパイシーな味噌と蜜柑のソース 三つ葉

Beef Upgrades

Australian Long Grain Fed Black Angus オーストラリア産 ロンググレインフェッド ブラックアングス	
Fillet 180 Grams ファイル 180G	+700
Sirloin New York Cut 280 Grams サーロイン ニューヨークカット 280G	+1100
Today's Wagyu Rump 200 Grams 本日の特選和牛ランプステーキ 200G	+1100
Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams 本日の特選国産牛ファイル肉 150G	+1300
Today's Japanese Beef Sirloin 280 Grams 本日の特選国産牛サーロイン 280G	+3000
Today's Wagyu Cut 本日の特選和牛	M/P
Seared French Duck Foie Gras Topping 100 Grams フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 100G	+1900
Canadian Half Lobster Tail Topping カナダ産 ハーフオマール海老テール トッピング	+1800

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

Brasserie

8800(税抜 8000)

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

Second

Season Fish Carpaccio Plate
Today's Market Fish & Grilled & Chilled Hokkaido Octopus
Garden Green・Okinawa Mozuku Ponzu・Apple & Yacon Salad
季節の鮮魚のカルパッチョプレート
本日の鮮魚&北海道産 水蛸のグリル冷製
ガーデングリーン 沖縄県産 水雲ボン酢 林檎とヤーコンのサラダ

Soup

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

Main

Today's Keisan Wagyu Beef Fillet 150 Grams Or Sirloin 180 Grams
Braised Shogoin Turnip・Cima Di Rapa・Cranberry Sauce
本日の経産和牛 ファイル 150G もしくは サーロイン 180G
聖護院蕪のブレゼ イタリア菜の花 クランベリーソース

Or
Oven Roasted Canadian Lobster
Garlic Butter・Burnt Lemon・Rocket
カナダ産 オマール海老のオープンロースト
ガーリックバター 焦しレモン ルッコラ

Beef Upgrades

Australian Long Grain Fed Black Angus オーストラリア産 ロンググレインフェッド ブラックアングス	
Fillet 180 Grams ファイル 180G	+600
Sirloin New York Cut 280 Grams 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	+800
Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams 本日の特選国産牛ファイル肉 150G	+1200
Today's Japanese Beef Sirloin 280 Grams 本日の特選国産牛サーロイン 280G	+2900
Today's Wagyu Cut 本日の特選和牛	M/P
Seared French Duck Foie Gras Topping 100 Grams フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 100G	+1900
Canadian Half Lobster Tail Topping カナダ産 ハーフオマール海老テール トッピング	+1800

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

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
パリ 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。