

Johnnie's

Brasserie

Brasserie

8800 (税抜 8000)

First

Zuwai Crab Cake • Yuzu Kosho Tartare • Mint
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 柚子胡椒タルタル ミント

Second

Season Fish Carpaccio Plate
Today's Market Fish & Seared Bonito Tuna
Garden Green • Citrus Salad • Watercress Aioli
季節の鮮魚のカルパッチョプレート
本日の鮮魚&初鰹の炙り
ガーデングリーン 柑橘のサラダ クレソンのアイオリ

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
Avocado & Cantaloup Melon Salad • New Potatoes • Wild Garlic Cream

本日の経産和牛 フィレ 150G もしくは サーロイン 180G
アボカド&赤肉メロンのサラダ 新じゃが芋 ワイルドガーリッククリーム
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
フィレ 180G +600

Sirloin New York Cut 250 Grams
サーロイン ニューヨークカット 250G +800

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ィレ肉 150G +1600

Today's Japanese Beef Sirloin 200 Grams
本日の特選国産牛サーロイン 200G +1000

Today's Wagyu Cut
本日の特選和牛 M/P

Seared French Duck Foie Gras Topping 90 Grams
フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 90G +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

(Shared for two)

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

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

Season Fish Carpaccio Plate
Today's Market Fish & Seared Bonito Tuna
Garden Green • Citrus Salad • Watercress Aioli

季節の鮮魚のカルパッチョプレート
本日の鮮魚&初鰹の炙り

ガーデングリーン 柑橘のサラダ クレソンのアイオリ

Or

Grilled & Chilled White Asparagus
Shirasu , Walnut Tsukudani • Broad Beans • New Onion Vichyssoise

ホワイトアスパラガスのグリル冷製
シラスと胡桃の佃煮 ソラマメ 新玉葱のピシソワーズ

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 180 Grams Or Sirloin 250 Grams
Avocado & Cantaloup Melon Salad • New Potatoes • Wild Garlic Cream

オーストラリア産 グラスフェッドビーフ フィレ 180G もしくは サーロイン250G
アボカド&赤肉メロンのサラダ 新じゃが芋 ワイルドガーリッククリーム
Or

Oven Roasted Today's Market Fish
Greek Stuffed Water Eggplant • Mitsuba Genovese

本日の鮮魚のオープンロースト
水茄子のギリシャ風スタッフィング 三つ葉のジェノベーゼ

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
フィレ 180G +1200

Sirloin New York Cut 250 Grams
サーロイン ニューヨークカット 250G +1400

Today's Wagyu Rump 200 Grams
本日の特選和牛ランプステーキ 200G +1300

Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams
本日の特選国産牛フィレ肉 150G +2000

Today's Japanese Beef Sirloin 200 Grams
本日の特選国産牛サーロイン 200G +1800

Today's Wagyu Cut
本日の特選和牛 M/P

Seared French Duck Foie Gras Topping 90 Grams
フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 90G +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

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。