

# Johnnie's

## Brasserie

### Chita Beef

10000(税込)

#### 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

#### Lobster +2800

Oven Roasted Canadian Half Lobster  
Garlic Herb Butter • Burnt Lemon • Rocket  
カナダ産 殻付きーフオマール海老のオープンロースト  
ガーリックハーブバター 焦しレモン ルッコラ

#### Main

Oven Grilled Chita Beef Sirloin 250 Grams  
Fried Anno Potatoes • Brussels Sprouts With Bacon • Cranberry Sauce  
知多牛 サーロイン 250Gのオープングリル  
安納芋のフライド 芽キャベツとベーコン  
克蘭ベリーソース添え

#### Dessert

Choice Of Dessert  
デザートをお選び下さい

#### 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。

### Signature

8000(税込)

#### First

Today's Fresh Oysters • Yuzu Ponzu Jelly  
本日の生牡蠣2個 自家製柚子ポン酢のジュレ

Or

Today's Market Fish Carpaccio  
Garden Green • Winter Fruit Salad • Green Onion Chimichurri

季節鮮魚のカルパッチョ  
ガーデングリーン ウインターフルーツのサラダ 葱のチミチュリソース

#### Soup

Double Beef Consommé • Chicken Oysters • Winter Vegetables  
ダブルビーフコンソメ 鶏のソリレス 冬野菜

#### Main

Choice Of Oven Grilled Beef  
( Fried Anno Potatoes • Brussels Sprouts With Bacon • Cranberry Sauce )  
オープングリルビーフ3種からお選び下さい  
(安納芋のフライド 芽キャベツとベーコン クランベリーソース添え)

Australian Black Angus Fillet 170 Grams  
オーストラリア産 ブラックアングス フィレ 170G

Australian Black Angus Sirloin 220 Grams  
オーストラリア産 ブラックアングス サーロイン 220G

Today's Wagyu Rump 180 Grams  
本日の特選和牛ランプステーキ 180G

Or

Seafood Plate

Canadian Half Lobster • Today's Market Fish • Hokkaido Scallop  
Pumpkin Chips • Creamed Spinach & Mushroom Sauce • Rocket

季節のシーフードプレート  
カナダ産 殻付きーフオマール海老 本日の季節鮮魚 北海道産ホタテ  
南瓜のチップス ほうれん草とマッシュルームのクリームソース ルッコラ

#### Beef Upgrades

Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams  
本日の特選国産牛 フィレ肉 150G +1000

Aichi Chita Beef Sirloin 250 Grams  
愛知県産 知多牛 サーロイン 250G +3300

Today's Wagyu  
本日の和牛 M/P

#### Dessert

Choice Of Dessert  
デザートをお選び下さい

#### Bread

パン

#### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

### Kobe Beef

12000(税込)

#### Oysters +1200

Today's Fresh Oysters • Yuzu Ponzu Jelly  
本日の生牡蠣2個 自家製柚子ポン酢のジュレ

#### First

Seared Kobe Beef Ichibo Carpaccio  
Garden Green • Winter Fruit Salad • Green Onion Chimichurri

神戸牛 炙りイチボ肉のカルパッチョ  
ガーデングリーン ウィンターフルーツのサラダ 葱のチミチュリソース

#### Second

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

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

#### Lobster +2800

Oven Roasted Canadian Half Lobster  
Garlic Herb Butter • Burnt Lemon • Rocket  
カナダ産 殻付きーフオマール海老のオープンロースト  
ガーリックハーブバター 焦しレモン ルッコラ

#### Main

Oven Grilled Kobe Beef Rump 150 Grams  
Fried Anno Potatoes • Brussels Sprouts With Bacon • Cranberry Sauce  
神戸牛ランプ肉 150Gのオープングリル  
安納芋のフライド 芽キャベツとベーコン クランベリーソース添え

#### Dessert

Tarte Tatin  
Vanilla Ice Cream • Thyme & Sinnamon Crumble  
タルトタタン  
バニラアイスクリーム タイム&シナモンクランブル

#### Bread

パン

#### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー