

## Season

7000(税込)

### First

3 Kinds Of Today's Market Fish Carpaccio  
Garden Green • Spicy Marinated Okra, Salmon Roe  
Kishu Salted Plum Dressing  
本日の鮮魚のカルパッチョ 3種  
ガーデングリーン スパイシーにマリネしたオクラとイクラ  
紀州梅干しのドレッシング

### Soup

Today's Soup  
本日のスープ

### Granita

Seasonal Granita  
季節のグラニテ

### Main

Oven Grilled Australian Grass Fed Beef Fillet 180 Grams  
Inca Potato Gratin • Marinated Roasted Paprika • Myoga Chimichurri Sauce  
オーストラリア産 グラスフェッドビーフフィレ 180Gのオーブングリル  
インカポテトのグラタン ローストパプリカのマリネ 茗荷のチミチュリソース

Or

Today's Market Fish  
Hokkaido Scallop • Avocado, Pineapple, Lime & Basil Relish  
Kamo Eggplant • Indian Spinach  
本日の鮮魚  
北海道産ホタテ アボカド、パイナップル、ライム&バジルのレリッシュ  
賀茂茄子 ツルムラサキ

### Beef Upgrades

Australian Black Angus Fillet 170 Grams  
オーストラリア産 ブラックアンガス フィレ 170G +1500

Australian Black Angus Sirloin 220 Grams  
オーストラリア産 ブラックアンガス サーロイン 220G +1500

Today's Wagyu Rump 180 Grams  
本日の特選和牛 ランプステーキ 180G +1500

Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams  
本日の特選国産牛 フィレ肉 150G +2500

Aich Chita Beef Sirloin 200 Grams  
愛知県産 知多牛 サーロイン 200G +3300

Today's A5 Wagyu Cut  
本日の特選A5和牛カット 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

## Signature

8000(税込)

### First

Today's Fresh Oysters • Mango Salsa  
本日の生牡蠣2個 マンゴーサルサ  
Or  
3 Kinds Of Today's Market Fish Carpaccio  
Garden Green • Spicy Marinated Okra, Salmon Roe  
Kishu Salted Plum Dressing  
本日の鮮魚のカルパッチョ 3種  
ガーデングリーン スパイシーにマリネしたオクラとイクラ  
紀州梅干しのドレッシング

### Soup

Double Beef Consommé • Chicken Oysters • Crispy Polenta • Okinawa Shallot  
ダブルビーフコンソメ 鶏のソリレス クリスピーポレンタ 島らっきょ  
Or  
New England Clam Chowder  
ニューイングランドクラムチャウダー +200

### Granita

Seasonal Granita  
季節のグラニテ

### Main

Choice Of Oven Grilled Beef  
( Inca Potato Gratin • Marinated Roasted Paprika • Myoga Chimichurri Sauce )  
オーブングリルビーフ3種からお選び下さい  
(インカポテトのグラタン ローストパプリカのマリネ 茗荷のチミチュリソース)

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

Australian Black Angus Sirloin 220 Grams  
オーストラリア産 ブラックアンガス 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  
Avocado, Pineapple, Lime & Basil Relish • Kamo Eggplant • Indian Spinach  
季節のシーフードプレート

カナダ産 殻付きハーフオマール海老 本日の季節鮮魚 北海道産ホタテ  
アボカド、パイナップル、ライム&バジルのレリッシュ 賀茂茄子 ツルムラサキ

### 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 200 Grams  
愛知県産 知多牛 サーロイン 200G +1800

Today's A5 Wagyu Cut  
本日の特選A5和牛カット 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

## Chita Beef

9000(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  
Or  
Summer Tomato & Watermelon Salad • Balsamic  
サマートマト&スイカのサラダ バルサミコ

### Soup

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

### Granita

Seasonal Granita  
季節のグラニテ

### Main

Oven Grilled Chita Beef Sirloin 200 Grams  
Paris Mash • Manganji Chili Pepper • Red Wine Sauce  
知多牛 サーロイン 200Gのオーブングリル  
パリマッシュ 万願寺唐辛子 赤ワインソース

### Dessert

Seasonal Tart & Ice Cream  
季節のタルト&アイスクリーム

### Bread

パン

### Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

Johnnie's   
Brasserie

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。