

Johnnie's Brasserie		
Season 8000(税込)		
Appetizer		
Today's Assorted Appetizers 2kinds 本日の前菜2品		
Soup		
Pumpkin Soup Ricotta Spread パンプキンスープとリコッタチーズ ヘーゼルナッツのロースト		
Main		
Oven-Roasted Sea Bream with Mussels Mariniere Served with Pumpkin Risotto, Sauteed Mushrooms and Spinach and a Yogurt-Dill Dip Accompanied by Fresh Tomato and Garlic sauce 真鯛のオープンローストとムール貝のマリニエール かぼちゃのリゾット マッシュルームとほうれん草のソテー ヨーグルトとディルのディップ フレッシュトマトとガーリックのソース		
Or		
Roasted Duck Breast with Trifolati Mushrooms, Pear Puree and Balsamic Sauce 鴨胸肉のロースト 秋茸のトリュフラートと洋ナシのビュレ パルサミソース		
Beef Upgrades		
Served with Mushrooms Duxelles, Red Wine Sauce, and Sweet Potato Gnocchi マッシュルームのデュクセルと赤ワインソース 栗のニョッキ添え		
Us Black Angus Beef Flat Iron 150 Grams アメリカ産 ブラックアンガスビーフミスジ 150G +500		
Australian Grass Fed Beef Fillet 150 Grams オーストラリア産 グラスフェッドビーフフィレ 150G +500		
Australian Black Angus Sirloin 180 Grams オーストラリア産 ブラックアンガスサーロイン 180G +800		
Australian Black Angus Fillet 150 Grams オーストラリア産 ブラックアンガスフィレ 150G +1000		
Today's Wagyu Rump 150 Grams 本日の特選和牛ランブステーキ 150G +1500		
Aichi Chita Beef Sirloin 150 Grams 愛知県産 知多牛サーロイン 150G +2000		
Aichi Chita Beef Fillet 120 Grams 愛知県産 知多牛フィレ 120G +3000		
Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams 本日の特選国産牛フィレ肉 150G +2500		
Dessert		
Tiramisu ティラミス		
Free Refills		
パン食べ放題		
Tea Or Coffee		
紅茶もしくはコーヒー		

Signature 11000(税込)		
Amuse		
Awaji Onion and Sweet Potato Quiche, Enriched with Mascarpone and Accented by Sage 淡路玉ねぎとサツマイモのキッシュ マスカルポーネの柔らかなコクとセージのアクセント		
Appetizer		
Today's Market Fish Carpaccio Layered with Forest Mushrooms and Heirloom Grains, Finished with a Toasted Nut Essence 本日のカルパッチョ 秋茸と穀物のサラダ仕立て 香草のヴィネグレットとナッツのアクセント		
Appetizer 2nd		
Duck Pate with Autumn Seasonal Vegetables 鴨肉のパテ 秋の彩野菜のマリネ添え		
Soup		
New England Clam Chowder ニューイングランドクラムチャウダー		
Appetizer 3rd		
Crab Cake with Roasted Lemon and Dijon Mustard Aioli Apple and Celery Salad クラブケーキ ローストレモンとディジョンマスタードのアイオリセロリと林檎のサラダを添えて		
Main		
Oven-Roasted Sea Bream with Mussels Mariniere Served with Pumpkin Risotto, Sauteed Mushrooms and Spinach and a Yogurt-Dill Dip Accompanied by Fresh Tomato and Garlic Sauce 真鯛のオープンローストとムール貝のマリニエール かぼちゃのリゾット マッシュルームとほうれん草のソテー ヨーグルトとディルのディップ フレッシュトマトとガーリックのソース		
Or		
Please Choose from Five Cuts of Oven-Grilled Beef オープングリルビーフ5種からお選びください		
Served with Mushroom Duxelles, Red Wine Sauce, and Sweet Potato Gnocchi マッシュルームのデュクセルと赤ワインソース 薩摩芋と栗のニョッキ添え		
US Black Angus Beef Flat Iron 150 Grams アメリカ産 ブラックアンガスビーフミスジ 150G		
Australian Grass Fed Beef Fillet 150 Grams オーストラリア産 グラスフェッドビーフフィレ 150G		
Australian Grass Fed Beef Fillet 150 Grams オーストラリア産 グラスフェッドビーフフィレ 150G		
Australian Black Angus Sirloin 180 Grams オーストラリア産 ブラックアンガスサーロイン 180G		
Today's Wagyu Rump 150 Grams 本日の特選和牛ランブステーキ 150G		
Beef Upgrades		
Aichi Chita Sirloin 150 Grams 愛知県産 知多牛サーロイン 150G +1000		
Aichi Chita Beef Fillet 120 Grams 愛知県産 知多牛フィレ 120G +2000		
Today's Japanese Beef Fillet 150 Grams 本日の特選国産牛フィレ肉 150G +1500		
Dessert		
Basque Burnt Cheesecake バスクチーズケーキ		
Free Refills		
パン食べ放題		
Tea Or Coffee		
紅茶もしくはコーヒー		

Chita Beef 13000(税込)		
Amuse		
Awaji Onion and Sweet Potato Quiche, Enriched with Mascarpone and Accented by Sage 淡路玉ねぎとサツマイモのキッシュ マスカルポーネの柔らかなコクとセージのアクセント		
Appetizer		
Tagliata of Chita Beef "Shintama" with Autumn Fruits Marinated in Balsamic and Pickled Mushrooms 知多牛 新たま肉のタリアータとバルサミコで和えた秋の果物と茸のピクルス バルミジャーノとルッコラのサラダを添えて		
Soup		
New England Clam Chowder ニューイングランドクラムチャウダー		
Appetizer 2nd		
Crab Cake with Roasted Lemon and Dijon Mustard Aioli Apple and Celery Salad クラブケーキ ローストレモンとディジョンマスタードのアイオリ セロリと林檎のサラダを添えて		
Main		
Oven-Grilled Chita Beef Served with Mushrooms Duxelles, Red Wine Sauce, and Sweet Potato Gnocchi 知多牛オープングリル マッシュルームのデュクセルと赤ワインソース 薩摩芋と栗のニョッキ添え		
Choice of Chita Beef 2kinds 下記2種類からお選びください		
Aichi Chita Beef Sirloin 150 Grams 愛知県産 知多牛サーロイン 150G		
Aichi Chita Beef Fillet 120 Grams 愛知県産 知多牛フィレ 120G		
Dessert		
Mont Blanc Chestnut Cream with Caramelized Pecans and Aged Balsamic Sauce 和栗のモンブラン ピーカンナッツのキャラメリゼとバルサミソースを添えて		
Free Refills		
パン食べ放題		
Tea Or Coffee		
紅茶もしくはコーヒー		
All Prices are subject to a 10% service charge. 別途10％サービス料を加算させていただきます。		