Chef's Special
シェフズスペシャル

Special seafood platter (For 2~3 persons)
シーフードプラッター　贅沢なアペタイザー
（2～3人前）
¥12,500

Marseille bouillabaisse (For 2 persons)
マルセイユ風ブイヤベース
（2人前）
¥9,200

Slow cooked over low heat with Provencal herbs - Highly Recommended.
新鮮な魚介や甲殻類からじっくりと時間をかけて旨味を取り出した
シェフこだわりの一品です

Oyster platter (3 kinds of Magaki oyster and 2 kinds of Iwagaki oyster) ¥5,400
オイスタープラッター真牡蠣3種・岩牡蠣2種

＊＊＊

Iwagaki oyster (Matoya, Mie Prefecture) ¥1,900
三重県的矢産岩牡蠣（1個）

Iwagaki oyster (Goto Islands, Nagasaki Prefecture) ¥1,500
長崎県五島列島産岩牡蠣（1個）

Magaki oyster (Nasakejima, Hiroshima Prefecture) ¥720
広島県情島産真牡蠣（1個）

Magaki oyster (Murotsu, Hyogo Prefecture) ¥720
兵庫県室津産真牡蠣（1個）

Magaki oyster (Yonezaki, Iwate Prefecture) ¥720
岩手県米崎産真牡蠣（1個）

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-Rf：GMD②220523

APPETIZER

オードブル

COLD

Green salad parmigiano flavor ¥1,320
グリーンサラダ　パルミジャーノの香りを乗せて

Burrata caprese salad with Onna tomato ¥3,300
モッツァレラ ブラッターと恩納村産トマトのカプレーゼ

Smoked tuna and "Umibudo" seaweed with ravigote sauce ¥1,800
マグロの軽いスモーク と海ぶどう　ラビゴットソース

Tuna poke with avocado ¥1,800
マグロとアボカドのポケ

"Umibudo" seaweed salad ¥1,430
海ブドウサラダ

HOT

Calamari frit ¥2,000
スルメ烏賊のフリット

Deep-fried Hiroshima oysters with green soybeans and tartar sauce (3peices) ¥1,540
広島県産カキフライ　タルタルソースとレモン添え（３個）

"Busena Gold" craft beer-steamed mussels with garlic ¥2,200
ムール貝の “ブセナゴールド” ビール蒸し　ガーリック風味

Assorted fried fish and french fries ¥1,980
フライドフィッシュとフライドポテト

Oven-roasted oysters rockefeller & sea urchin sauce ¥2,800
牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き

SOUP

スープ

San Francisco style clam chowder ¥1,980
クラムチャウダー をパンボウルに入れて

RICE/BREAD

ライス/ブレッド

Mediterranean-style cooked rice with seafood ¥2,420
魚介を使った地中海風炊き込みご飯

Assorted bread ¥660
パンの盛り合わせ

Rumble style carbonara toast ¥1,980
カルボナーラパンボール

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

SEAFOOD

シーフード

Grilled grouper with hot vegetables, olive, caper and sun-dried tomato ミーバイグリル　温野菜添え　オリーブとケッパーとドライトマト	¥3,850
Grilled salmon with hot vegetables, "Shekwasha" lime butter サーモングリル　温野菜添え　シークワーサーバターで	¥3,080
Grilled spangled emperor with hot vegetables, white wine sauce タマングリル　温野菜添え　白ワインソース	¥3,520
Grilled ruby snapper with hot vegetables, Okinawan scallion genovese sauce 赤マチのグリル　温野菜添え　島葱のジェノベージェ風ソース	¥3,740
Grilled "Akajin" grouper with hot vegetable, white wine sauce 赤仁ミーバイのグリル　温野菜添え　白ワインソース	¥4,200
Parrot fish frit with Okinawan salt and lemon イラブチャーのフリット　沖縄の塩とレモンを添えて	¥4,180
Deep-fried "Gurukun" fish with Okinawan salt and lemon グルクン唐揚げ　沖縄の塩と レモンを添えて	¥1,980
Deep-fried soft-shell crab with Okinawan salt and lemon ソフトシェルクラブの素揚げ２尾を沖縄の塩とレモンで	¥1,980
Steamed and oven-baked fresh green turban shell with garlic butter 活夜光貝のガーリックバター焼き	¥4,180
Grilled fresh homard lobster with American sauce 活オマール海老焼き　アメリケーヌソース	¥8,200
Hot seafood platter Grilled seasonal white fish and prawn with calamari frit 温製シーフードプラッター 季節の白身魚と海老のグリル、烏賊のフリット添え	¥4,800

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

STEAK

肉料理

Grilled steak with hot vegetables (450g) ¥8,250
ワンポンドグリルステーキ　温野菜添え (450g)

Grilled beef L-bone steak with hot vegetables (600g) ¥9,900
Ｌボーングリルステーキ　温野菜添え (600g)

Grilled cube roll steak with hot vegetables (300g) ¥4,950
キューブロールグリルステーキ 温野菜添え (300g)

SIDE DISH

＊Please choose one (Mashed potato or French fries)
＊付け合せはマッシュポテトまたはフライドポテトからお選びください

DESSERT

デザート

Okinawan ball donut with "Beniimo" ice cream ¥1,320
サーターアンダギー　紅芋アイス添え

"Crémet d'Anjou" berry sauce with "Amaou" strawberry ice cream ¥1,320
クレーム・ダンジュ　ベリーのソース　あまおうアイス添え

Ice cream puff with triple berry sauce ¥1,540
アイスクリームシューサンド　トリプルベリーソース

Chocolate fondant raspberry sauce with mango ice cream ¥1,760
フォンダンショコラ　ラズベリーソース　マンゴーアイス添え

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-Rf：GMD③220425