



人生を楽しむ
ラムチョップ。

No.1 LAMB CHOP "ULTRA CHOP"

ウルトラチョップ
(ラムチョップ)

人生を楽しむ中で、飲んだり食べたりは当然大切。
もっといえばそこで過ごす時間そのものが大切。
そんな場所として選ばれたいと願って、ULTRA CHOP を切りました。
1本1本炭火で焼き上げるニュージーランド産の最高級ラムチョップ。
お好みの味をお選びください。



FROM NEW ZEALAND
ニュージーランド産のラム
島国ニュージーランドは、BSEなどの病気をとも隔離され、
温暖多雨で国土の半分は上が牧草地という恵まれた国で、
ラムの旨さが高品質な肉質とニュージーランドの栄養
価の高い牧草を食べてストレスなく豊かに育てられたラムを
使用しています。

LAMB CHOP
ラムチョップ
人気No.1 クリスマス島の真の味ミララ分を豊盛に含み、
やわらかな風味がラムの旨味を引き立たせます。

レギュラー(クリスマス島の塩+胡椒)
Regular (Salt Taste) 1本/18lb ¥580 (¥638)

大分県中津江村から取り寄せた柚子胡椒。
辛いついた半輪と柚子のさわやかな香りが魅力です。

柚子胡椒
Yuzu pepper taste 1本/18lb ¥580 (¥638)

ヨーロッパ各国の豊登御用達、
世界的に名高い老舗"マイク"のマスタードを使用。

トリュフマスタード
Truffle mustard 1本/18lb ¥580 (¥638)

オススメ / ラムチョップの付け合わせに
トリュフ風味のマッシュポテト
Truffle flavored mashed potatoes
¥680 (¥748)

LAMB RACK

ラムラック

炭火で表面は香ばしく焼き上げ、
中はしっとりジューシーな食感が味わえます。
ラムチョップとは一味違った
焼肉独特の食感をお楽しみください。

Half 4本/4Rbs ¥3,480 (¥3,828)

Full 8本/8Rbs ¥6,200 (¥6,820)

40分~50分程度お時間いただきます。
It takes 40-50minutes to cook.

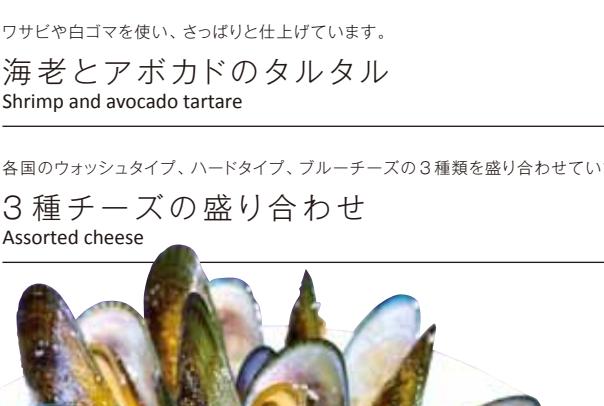


※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

LAMB DISHES

ラム料理

ラムチョップとは別の部位を使用した
オリジナルのラム料理の数々。



炭火で炙ったかぶり肉に、
たっぷりのネギとポン酢をかけた、さっぱりとした一品。

炙りラムのネギポン酢
Charcol grilled lamb - Green onion & Ponzu sauce~
¥780 (¥858)



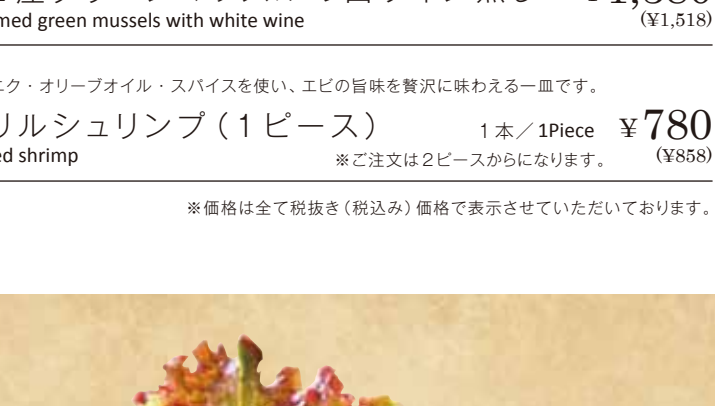
新鮮なラムだからこそできる至極の一品。
クセの無い驚きです。羊のチーズ「プティ・アール」と共に。

ラムのたたき~花びらチーズ添え~
Seared lamb and Sheep milk's cheddars
¥1,680 (¥1,848)



とろりチーズをかけたスパイシーなフレンチフライ。
辛いのが好きな方はハラペーニョをトッピングどうぞ!

ラム肉のチリ&チーズ フレンチフライ
Lamb chili cheese fries
¥820 (¥902)



Option ハラペーニョ
Jalapeño ¥150 (¥165)



東京スパイス番長シャンカール・ノグチカボ!
シャンカール・ノグチと開発したこだわりのラムバターカレー。
ラムの旨さが引き立ちます。バゲットに合わせて。

ラムバターカレー
Lamb butter curry with baguette
¥1,280 (¥1,408)

Option サフランライスに変更
Change to saffron rice ¥300 (¥330)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。



Option ハラペーニョ
Jalapeño ¥150 (¥165)

APPETIZER

前菜

自慢のウルトラチョップが焼き上がるまで
こちらをお楽しみください。

厳選名産のいかりがっご、焼酎の香りとマスカルポーネはワインとの相性抜群です。
いかりがっごのマスカルポーネ乗せ
Smoked daikon radish pickles with Mascarpone cheese
¥480 (¥528)

彩り野菜のピクルス
Pickles ¥480 (¥528)

さっぱりとした前菜の一つにどうぞ!
揚げナスのバルサミコモリネ 生ハム乗せ
Deep fried eggplant marinated in balsamic vinegar and ham (Jamón Serrano)
¥630 (¥680)

いかりがっごの薫香とトリュフの香りを加えた大人向けのポテサラは絶品です!
大人のポテサラ
Potato salad ¥680 (¥748)

世界三大生ハムの一つ、スペイン産のハモンセラーノです。
生ハム ハモンセラーノ
Jamón Serrano ¥780 (¥858)

ワサビや白ごまを使い、さっぱりと仕上げています。
海老とアボカドのタルタル
Shrimp and avocado tartare ¥820 (¥902)

各菜のウォッシュアップ、ハードタイプ、ブルーチーズの3種類を盛り合わせています。
3種類の盛り合わせ
Assorted cheese ¥1,280 (¥1,408)



大人のパテサラ



大人のポテサラ



スモークチーズ



ラムチョップの付け合わせに
トリュフ風味のマッシュポテト
Truffle flavored mashed potatoes
¥680 (¥748)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。



ラムチョップの付け合わせに
トリュフ風味のマッシュポテト
Truffle flavored mashed potatoes
¥680 (¥748)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。



ニク・オーブ・オイル・スパイスを使い、エビの旨味を贅沢に味わえる一品です。
グリルシュリンプ(1ピース)
Grilled shrimp 1本/1Piece ¥780 (¥858)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。



ラムチョップの付け合わせに
トリュフ風味のマッシュポテト
Truffle flavored mashed potatoes
¥680 (¥748)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

SALADA

サラダ

旬の野菜は、ヒトのカラダにとって旬。
大地のチカラを存分にどうぞ。



新鮮野菜の
ウルトラバーニャカウダ
Fresh vegetables bagna cauda
¥1,280 (¥1,408)



大人のパテサラ



ボーテドレッシング、バルベロン、クルトンがトッピングされたグリーンサラダ。
特別ドレッシングと高品質ミモズソースが決め手!

リヨン風サラダ
Salade Lyonnaise ¥980 (¥1,078)



ローメインレタスのシーザーサラダ
Caesar salad ¥880 (¥968)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

AHIJO

アヒージョ

オリーブオイルとニンニク、唐辛子で煮込んだスペイン伝統料理!
出汁の効いたオイルにバケットを浸してお召し上がり頂くのがおすすめです。

ブリブリエビとマッシュルームのオーソドックスアヒージョ。
海老とマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ahijo ¥880 (¥968)



海老頭のエキスがたっぷり!
クリームソースに仕上げました、当店人気のオリジナルアヒージョです。
海老としめじの"クリーム"アヒージョ
Shrimp and mushroom "cream" ahijo ¥1,030 (¥1,133)



やわらかく煮込んだ牛すじと肉厚なセミドライマトを
ピリ辛アヒージョに仕上げました。
牛すじとドライマトの
"ピリ辛"アヒージョ
Beef and dried tomatoes ahijo ¥980 (¥1,078)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

MAISON KAYSER

BAGUETTE MONGE

メゾンカイザーバゲットモンジュ

メゾンカイザーから
あの大人気バゲットを!
香り高い最高級フレンチバゲットを
おかわり自由でお楽しみ下さい。



笑顔を増やす
大人のバゲット。

PASTA

パスタ

定番のラム肉を使用したパスタから、季節の食材を使用したパスタまで、
様々なバリエーションをご用意しております。



ラムチョップと同じ肉を使用し、
クセの無いミートソースに仕上げました。たっぷりソースをかけて。
ラム肉のボロネーゼ
スパゲティニ
Lamb bolognese-Spagetti ¥1,380 (¥1,518)



旨辛!
沖縄の島とうがらしの爽やかな辛さが特徴です。
島とうがらしと"ラム サルシッチャ"の
ペンネ・アラビアータ
Lamb salsaicca arrabiata-penne ¥1,180 (¥1,298)

季節のおすすめ



イベリコ豚と甘栗のラグー
タリアレトル
Tagliatelle ragu sauce
with Iberian pork and sweet chestnuts. ¥1,620 (¥1,782)



ポルチーニ茸の
クリームスパゲティニ
Spaghetti cream sauce with porcini. ¥1,620 (¥1,782)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

DESSERT

食後のスイーツ



パナラベースのアイスにカリカリのカaramelが入っている。
たろたろに使用した濃厚な味わいが特徴です。
NZ産ホーキークーアイスクリーム
Honey poky ice cream from NZ ¥580 (¥638)



ゴルゴンゾーラの
バイクチーズケーキ
Gorgonzola cheese cake ¥780 (¥858)



ベルギー産の高級チョコレート「クベルデュール」を
メインに使用した濃厚な味わいが特徴です。
ショコラテリーヌ~柚子とオレンジのソース~
Chocolat terrine -Yuzu and orange sauce- ¥780 (¥858)



表面を焦らバリバリに焦げたカラメルを、
スプーンで割って食べるのが醍醐味です!
パナラ香るクリームブリュレ
Crème brûlée ¥680 (¥748)

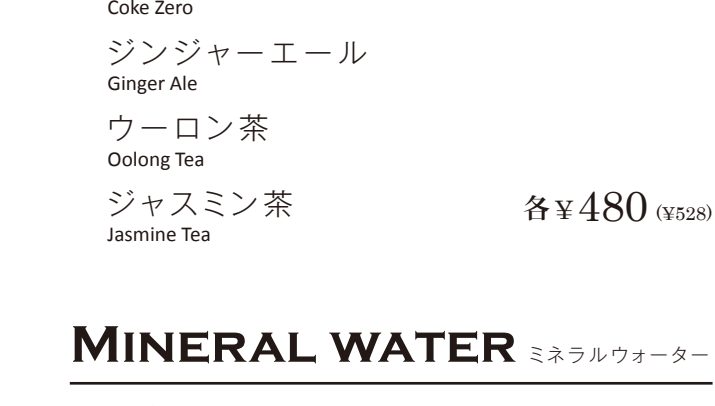
オススメ / 甘口ワインをこーに!
2016 Sauternes Chateau Roumieu
Whisky and Soda (SUNTORY Chita)
¥650 (¥710)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

CAFE

カフェ

◆ コーヒー Coffee
◆ アイスコーヒー Ice coffee
◆ エスプレッソ Espresso ¥480 (¥528)



◆ 紅茶 Black tea
◆ アイスティー Ice black tea

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

ALCOHOL & BEVERAGE

おのみのの

BEER ビール
マスターズドリーム(生) ¥780 (¥858)
Draft beer (SUNTORY Master's Dream)
シャンディガフ ¥580 (¥638)
Shandy Gaff (Beer and Ginger Ale)

HIGH-BALL ハイボール
ジンジャーハイボール ¥780 (¥858)
Whisky and Ginger Ale
コクハイボール ¥780 (¥858)
Whisky and Coke
知多ハイソダ ¥780 (¥858)
Whisky and Soda (SUNTORY Chita)
マッカラン12年ハイボール ¥1,180 (¥1,298)
MACALLAN 12 years old

BOTTLE BEER ボトルビール
コロナ ¥780 (¥858)
Corona-Extra

NON-ALCOHOL ノンアルコール
オレンジジュース ¥680 (¥748)
Orange Juice
グレープフルーツジュース ¥680 (¥748)
Grapefruits Juice
パイナップルジュース ¥680 (¥748)
Pineapple Juice
コカ・コーラ ¥680 (¥748)
Coke
コカ・コーラゼロ ¥680 (¥748)
Coke Zero
ジンジャーエール ¥680 (¥748)
Ginger Ale
ウーロン茶 ¥680 (¥748)
Oolong Tea
ジャスミン茶 ¥480 (¥528)
Jasmine Tea

NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール
ノンアルコールビール オールフリー ¥480 (¥528)
Alcohol free beer

COCKTAIL カクテル
カシス ¥680 (¥748)
Cassis with Soda / Orange / Grapefruit / Pine / Oolong tea
ジントニック ¥680 (¥748)
Jin Tonic
ウツカトニック ¥680 (¥748)
Vodka Tonic
モスコミュール ¥680 (¥748)
Moscow Mule

MINERAL WATER ミネラルウォーター
アクアパナ ¥680 (¥748)
Acqua Panna
サンペリグリノ ¥680 (¥748)
Sanpellegrino

SHAMPAGNE COCKTAIL シャンパンカクテル
ミモザ ¥980 (¥1,078)
Mimosas
キールロワイヤル ¥1,180 (¥1,298)
Kir Royal

CAFE カフェ
コーヒー ¥480 (¥528)
Coffee
アイスコーヒー ¥480 (¥528)
Ice coffee
エスプレッソ ¥480 (¥528)
Espresso
紅茶 ¥480 (¥528)
Black tea

WINE COCKTAIL ワインカクテル
オペレーター ¥880 (¥968)
Operator (White Wine + Ginger Ale)
キティ ¥880 (¥968)
Kitty (Red Wine + Ginger Ale)
カリモーチョ ¥680 (¥748)
カリモーチョ (オウゴン + コーラ)
Calmocho (Red Wine + Coke)
キール ¥880 (¥968)
Kir (White Wine + Cassis)

1杯 / Glass(45ml) ¥650 (¥710)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。