



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。もっといえは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を創りました。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などの病気からも隔離され、温暖多雨で国土の半分以上が牧草地という恵まれた国です。ウルトラチョップのラムはそんな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。

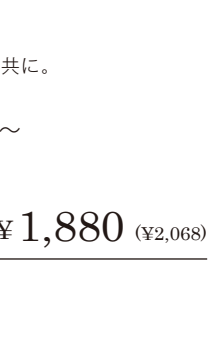
LAMB CHOP ラムチョップ

人気No.1! クリスマスの塩はミネラル分を豊富に含み、やわらかな風味がラムの旨味を引き立てます。
レギュラー (クリスマス島の塩+胡椒)
Regular (Salt taste) 1本 / 1Rib ¥650 (¥710)

大分県津久井村から取り寄せた柚子胡椒。
柚子胡椒
Yuzu pepper taste 1本 / 1Rib ¥680 (¥740)

ヨーロッパ各国の聖堂御用達。世界的に名高い老舗「マイユ」のマスタードを使用。
トリュフマスタード
Truffle mustard 1本 / 1Rib ¥680 (¥740)

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 (¥740)



※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 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。ラムの旨さが引き立ちます。バケットに合わせて。

Half 4本 / 4Ribs ¥3,480 (¥3,820)

Full 8本 / 8Ribs ¥6,300 (¥6,930)

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



There will be table charge and free Baguettes charge 530yen per person.

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。



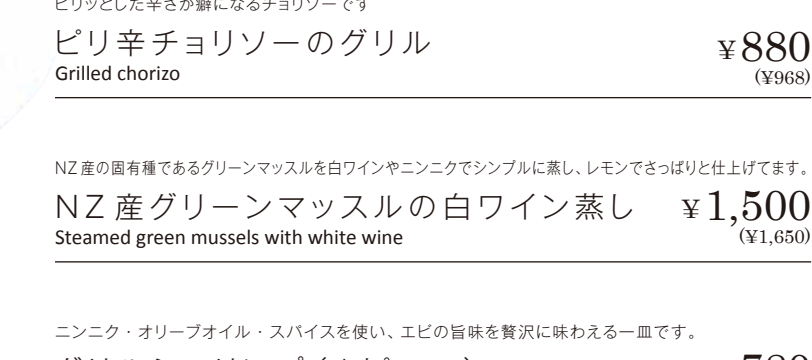
炭火で炙ったかぶり肉に、たっぷりネギとポン酢をかけた、さっぱりとした一品。
炙りラムのネギポン酢
Charcoal grilled lamb -Green onion & Ponzu sauce- ¥780 (¥850)

新鮮なラムだからこそできる羊橋の一品。クセの無いと驚かす。羊チーズ「ブレイ・アグル」と共に。
ラムのたたき~花びらチーズ添え~
Seared lamb and Sheep milk's chesses ¥1,880 (¥2,060)

とうりチーズをかけたスパイスなフレンチフライ。ピリッと効いた辛味と柚子のさわやかな香りが魅力です。
ラム肉のチリ&チーズ フレンチフライ
Lamb chili cheese fries ¥890 (¥970)

Option ハラペーニョ ¥150 (¥160)
Jalapeno

東京スパイス番長シャンカール・ノグチコロバ!
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。バケットに合わせて。
ラムバターカレー
Lamb butter curry with baguette ¥1,580 (¥1,620)



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

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。



数回名産のいぶりごっ。燻製の香りがたまにカルボナーネはワインとの相性抜群です。
いぶりごっのマスカルボナーネ乗せ
Smoked daikon radish pickles with Mascarpone cheese ¥580 (¥630)

大人のポテトサラダ
大人のポテトサラダ ¥680 (¥740)

いぶりごっの薫香とトリュフの香りを加えた大人のポテトサラダは絶品です!
大人のポテトサラダ
Potato salad ¥680 (¥740)

生ハム ハモンセラノ
Jamón Serrano ¥1,280 (¥1,400)

レトリタイプですが、肉質柔らかくしっかりと感じる自家製のパンカッです。
パテ・ド・カンパーニュ
Pate de campagne ¥980 (¥1,070)

スモークサーモ
スモークサーモ ¥580 (¥630)

西洋ワサビとシシトリエフの旨さを加えた大人向けのポテトサラダは絶品です。
海老とアボカドのタルタル
Shrimp and avocado tartare ¥980 (¥1,070)

大人ポテトサラダ
大人ポテトサラダ ¥680 (¥740)

3種類のフォンデュ、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種チーズの盛り合わせ
Assorted cheese ¥1,480 (¥1,620)

表面をこんがり炙り、熟々の状態で提供します。燻製の香りがさらに引き立ちます。
グリルアイスキーオークで燻したスモークチーズ
Grilled smoked cheese ¥680 (¥740)

ムール貝(グリーンマツル200g)の白ワイン蒸し
ムール貝(グリーンマツル200g)の白ワイン蒸し ¥1,500 (¥1,650)

ピリ辛と幸せが顔になるトリュフです
ピリ辛トリュフのグリル
Grilled chorizo ¥880 (¥960)

濃厚なエキスがたっぷり! クリムに仕上げた上に仕上げました。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 ¥1,300 (¥1,430)

NZ産の濃厚なグリーンマツルを白ワインやピンクでシソに漬出し、レモンでさっぱりと仕上げます。
NZ産グリーンマツルの白ワイン蒸し
Steamed green mussels with white wine ¥1,500 (¥1,650)

ニンニク・オリーブオイル・スパイスを使い、エビの旨味を鮮やかに味わえる一品です。
グリルシュリンプ(1ピース)
Grilled shrimp ¥780 (¥850)
※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、ヒトカラダにとっても旬。大抵のチカラを存分にどうぞ。



“ULTRA” BAGNA CÀUDA

当店こだわりの新鮮野菜をたっぷり10種類以上盛り付けました。生クリームは立ての濃厚なアンチョビソースで。
新鮮野菜のウルトラバーニャカウダ
Fresh vegetables bagna càuda ¥1,500 (¥1,650)

ポーチドエッグ、グリルペロン、クルトンがトッピングされたグリーンサラダ。特製ドレッシングはバルサミコソースが決め手!
リヨン風サラダ
Salade Lyonnaise ¥1,480 (¥1,620)

たっぷりパルミジャーノがかかったクラシックなシーザーサラダです。
ロメインレタスのシーザーサラダ
炭火焼きベーコン乗せ
Caesar salad ¥1,380 (¥1,510)
※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。

AJILLO 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。

プリアプリエビとマッシュルームのオゾンソースアヒージョ。
海老とマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ahijo ¥980 (¥1,070)

豊洲直送新鮮なお魚を炙り、レアに仕上げた変わり種アヒージョです。
本日の鮮魚のアヒージョ
Today's Fresh Fish Ajillo ¥1,440 (¥1,580)
※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。

海老頭のエキスがたっぷり! クリムに仕上げた上に仕上げました。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 ¥1,300 (¥1,430)

麻布十番モンタポーのバケット
~幸~
佐賀県産さちかおりのバケット。もっちり甘みがあるのが特徴です。

濃厚なエキスがたっぷり! クリムに仕上げた上に仕上げました。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 ¥1,300 (¥1,430)

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。

旬の鮮魚とスモークの相性抜群パスタです!
鮮魚のアリーオオーリオ
~からすみかけ~
Spaghetti Aglio Olio with Fresh Fish and dried mullet roe. ¥1,880 (¥2,060)

ラムチョップと同じお肉を使用し、クセの無いミートソースに仕上げました。たっぷりチーズをかけて。
ラム肉のボロネーゼ
スパゲッティ
Lamb bolognese-Spagetti ¥1,580 (¥1,730)

旨味とトリュフとスパイスなラムサルツァが楽しめます。
自家製"ラムサルツァ"のアラビアタスパゲッティの
Lamb salsiccia arrabiata-Spagetti ¥1,480 (¥1,620)

パルパレーの高級チョコレート「カーベルチュール」をふんばりに使用した濃厚な味わいが特徴です。
ショコラテリーヌ
Chocolat terrine ¥880 (¥960)

アールグレイの茶葉を使用し、香り高い濃厚な味わいに仕上げます。
ミルクティーのクレームブリュレ
Milk tea crème brulee ¥780 (¥850)

オススメ / 甘口ワインと一緒に
ソーテルヌ (シャトー・ル・ミュー)
2016 Sauternes Chateau Roumieu
セソン99%、ソーヴニヨン・フラン10%、
ピノグラーブ1%
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。

アールグレイの茶葉を使用し、香り高い濃厚な味わいに仕上げます。
ミルクティーのクレームブリュレ
Milk tea crème brulee ¥780 (¥850)

CAFE カフェ

◆ コーヒー Coffee
◆ 紅茶 Black tea
◆ アイスコーヒー Ice coffee
◆ アイスティー Ice black tea
◆ エスプレッソ Espresso ¥550 (¥600)

