GRILLED SEAFOOD BENTO BOX 3,800
- (Limited to 20 per day)
- Mixed Leaf Salad
- Clam Chowder
- Grilled Seafood: Jumbo Shrimp, Tasmanian Salmon, Scallops
- Cheesecake
- Coffee or Tea

シーフードグリルランチボックス
（1日20セット限定）
- ミックスリーフサラダ
- クラムチャウダー
- シーフードグリル ジャンボシュリンプ タスマニアサーモン ホタテ貝柱
- クリームチーズケーキ
- コーヒーまたは紅茶

THREE-COURSE CHEF'S CHOICE 4,200
- Asparagus Salad, Parma Ham, Poached Egg
- US Grain-Fed Ribeye (150 g)
- Fruit Sundae
- Coffee or Tea

シェフチョイス3品コース
- アスパラガスと生ハムのサラダ ポーチドエッグ添え
- US産 グレインフェッド牛 リブアイのグリル 150 g
- フルーツサンデー
- コーヒーまたは紅茶

FOUR-COURSE CHEF'S CHOICE 7,000
- Hokkaido Scallops Carpaccio, Semi-Dried Tomato, Pecorino
- Seared Catch of the Day, Tomato Basil Salsa
- Australian Grain-Fed Tenderloin, Dijon Mustard Sauce (120 g)
- Warm Chocolate Pudding, Caramelized Banana, Cinnamon Vanilla Sauce
- Coffee or Tea

シェフチョイス4品コース
- 北海道産帆立貝のカルパチョ セミドライトマト ペコリーノチーズ
- 本日の鮮魚のソテー トマトバジルサルサ
- オーストラリア産 グレインフェッド牛 フィレ肉 ディジョンマスタードソース 120g
- 温かいチョコレートプディング キャラメルバナナ シナモンバニラソース
- コーヒーまたは紅茶

SUPPLEMENTAL PRICE MEAT MAIN COURSE

- US Grain-Fed Ribeye	300 g	*5,000
- 40-Days Japanese Dry-Aged Strip Loin	250 g	*6,000
- Japanese Marbled Rib Loin A5	200 g	*10,000
- Slow-Cooked Australian Lamb Rump	250 g	*3,000

*Includes a choice of two side dishes

セットメニューに追加料金でお選びいただけます。

- US産 グレインフェッド牛 リブアイ	300 g
- 40日間熟成国産牛 ストリップロイン	250 g
- 霜降和牛 A5 リブロイン	200 g
- オーストラリア産 ラム ランプ肉	250 g

*こちらのお料理は、お好みのサイドディッシュ2品をお選びいただけます。

STARTERS

- Crab Cake with Ancho Chili Mayonnaise, Coriander, Lime	2,800
- French Onion Soup, Onion Tempura, Cheesy Baguette Crisps	2,400
- Caesar Salad, Egg Crouton, Bacon, 36-Months Aged Parmesan	2,300
- White Asparagus, Poached Egg, Hollandaise Sauce	3,200
- Grilled Portobello Mushrooms, Garlic Onions, Gruyere	3,000

前菜
- クラブケーキ アンチョチリマヨネーズ コリアンダーとライム
- フレンチオニオンスープ オニオンの天婦羅とチーズバゲット
- シーザーサラダ エッグクルトン ベーコンと36ヶ月熟成したパルメザンチーズ
- ホワイトアスパラガスとポーチドエッグ オランデーズソース
- ポートベローマッシュルームのグリル ガーリックオニオン グリエールチーズ

MAINS

- Mushroom Risotto	4,500
- Grilled Tasmanian Salmon	5,000
- Seared Catch of the Day	5,000
- Grilled Hokkaido Scallops	4,200
- Slow-Roasted Grilled Chicken	3,200

メイン
- マッシュルームリゾット
- タスマニア産サーモンのグリル
- 本日の鮮魚のソテー
- 北海道産帆立貝のグリル
- 低温調理したチキンのグリル

FROM THE GRILL

- US Grain-Fed Ribeye	300 g	6,500
- 40-Days Japanese Dry-Aged Strip Loin	250 g	7,500
- Australian Grain-Fed Tenderloin	250 g	6,000
- Slow-Cooked Australian Lamb Rump	250 g	4,800
- Japanese Marbled Rib Loin A5	200 g	14,000

グリル

- US産 グレインフェッド牛リブアイ	300 g
- 40日間熟成牛 ストリップロイン	250 g
- オーストラリア産 グレインフェッド牛 フィレ肉	250 g
- オーストラリア産 ラムランプ肉	250 g
- 霜降和牛 A5 リブロイン	200 g

SAUCES
Select One
Béarnaise, Tomato Basil Salsa, Red Wine, Dijon Mustard, Chimichurri, Green Peppercorn, Rosemary Mint, Ponzu

ソース
下記よりお好みのソースをお選びください。
ベアルネーズ ソース、トマトバジルサルサ、赤ワインソース、チュミチュリ、ディジョンマスタードソース、グリーンペッパーコーン、ローズマリーミント、ポン酢

SIDES

- Roasted Mushrooms with Herbs	1,100
- Home-Style Fries (Cajun or Garlic)	1,100
- Wilted Spinach and Bacon	1,100
- Roasted Root Vegetables	1,100
- Mashed Potatoes	1,100
- Cauliflower Gratin	1,100
- Tempura Onion Rings	1,100

サイド
- ローストマッシュルームとハーブ
- 自家製ポテト（ケジャンまたはガーリックソルト）
- ホウレン草とベーコン
- 根野菜のロースト
- マッシュポテト
- カリフラワーグラタン
- オニオンリング゛の天婦羅

Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge.This menu is for reference only and is subject to change without prior notice.
料金には消費税が含まれており、別途10%のサービス料を加算させていただきます。上記メニューは参考メニューであり、内容、料金は変更になる場合がございます。

peter

CHEF CHOICE THREE-COURSE DINNER 9,000
- Grilled Portobello Brown Mushrooms, Garlic Onions, Gruyere Cheese
- Slow-Cooked Challans Duck Breast, Potato Purée, Moroccan Beans
- Fruit Sundae
- Chocolate and Cookies
- Coffee or Tea

シェフチョイス3 品コースディナー
- ポートベローマッシュルームのグリル ガーリックオニオン グリエールチーズ
- 低温調理したシャラン産鴨胸肉 ポテトピューレ モロッコインゲン
- フルーツサンデー
- チョコレートとクッキー
- コーヒーまたは紅茶

GRILLED FOUR-COURSE DINNER 16,000
- Lobster and Mushroom Salad
- Seared Catch of the Day, Tomato Basil Salsa
- Triple Prime-Cut Meat Tasting Plate (50 g per piece - 150 g)
  Choice of Two Side Dishes and Three Sauces
- Lemon Tart, Crème Fraîche Basil
- Chocolate and Cookies
- Coffee or Tea

グリル4 品コースディナー
- オマール海老と茸の温かいサラダ
- 本日の鮮魚のソテー トマトバジルサルサ
- グリル テイスティング
  お好みのサイドディッシュ2品とソース3種
- レモンタルト フレッシュクリーム バジルの香り
- チョコレートとクッキー
- コーヒーまたは紅茶

STARTERS

- Crab Cake with Ancho Chili Mayonnaise, Coriander, Lime	2,800
- French Onion Soup, Onion Tempura, Cheesy Baguette Crisps	2,400
- Grilled Portobello Mushrooms, Garlic Onions, Gruyere Cheese	3,000
- Hokkaido Scallops Carpaccio, Semi-Dried Tomato, Pecorino	3,200
- White Asparagus, Poached Egg, Hollandaise Sauce	3,200
- Salt and Pepper Calamari, Shiso, Wasabi Mayonnaise	2,600
- Caesar Salad, Egg Crouton, Bacon, 36-Months Aged Parmesan	2,300
- Homard Lobster and Mushroom Salad	6,500

前菜
- クラブケーキ アンチョチリマヨネーズ コリアンダーとライム
- フレンチオニオンスープ オニオンの天婦羅とチーズバゲット
- ポートベロー マッシュルームのグリル ガーリックオニオン グリエールチーズ
- 北海道産帆立貝のカルパチョ セミドライトマト ペコリーノチーズ
- ホワイトアスパラガスとポーチドエッグ オランデーズソース
- カラマリと紫蘇の葉のソルト&ペッパー風味 山葵マヨネーズ
- シーザーサラダ クルトン ベーコンと36ヶ月熟成したパルメザンチーズ
- オマール海老と茸の温かいサラダ

MAINS

- Mushroom Risotto	4,500
- Grilled Tasmanian Salmon	5,000
- Seared Catch of the Day	5,000
- Grilled Hokkaido Scallops	4,200
- Challans Duck Breast	5,500
- Black-Tiger Jumbo Shrimp	5,500
- Homard Lobster	6,000

メイン
- マッシュルームリゾット
- タスマニア産サーモンのグリル
- 本日の鮮魚のソテー
- 北海道産帆立貝のグリル
- シャラン産鴨胸肉
- ジャンボシュリンプ
- オマール海老のグリル

FROM THE GRILL

- Iberico Pork Bellota	200 g	8,500
- 40-Days Japanese Dry-Aged Strip Loin	250 g	7,500
- Australian Grain-Fed Tenderloin	250 g	6,000
- Australian Tomahawk	800 g	13,000
- US Grain-Fed Ribeye	300 g	6,500
- Japanese Marbled Rib Loin A5	200 g	14,000
- Triple Prime-Cut Meat Tasting Plate (50 g per piece)	150 g	12,000

グリル

- イベリコ豚 ベジョータ	200 g
- 40日間熟成牛 ストリップロイン	250 g
- オーストラリア産 グレインフェッド牛 フィレ肉	250 g
- オーストラリア産 トマホーク	800 g
- US産 グレインフェッド牛 リブアイ	300 g
- 霜降和牛 A5 リブロイン	200 g
- グリル テイスティング	150 g

SAUCES

Select One

Béarnaise, Tomato Basil Salsa, Red Wine, Dijon Mustard, Chimichurri, Green Peppercorn, Rosemary Mint, Ponzu

ソース

下記よりお好みのソースをお選びください。

ベアルネーズ ソース、トマトバジルサルサ、赤ワインソース、チュミチュリ、ディジョンマスタードソース、グリーンペッパーコーン、ローズマリーミント、ポン酢

SIDES

- Roasted Mushrooms with Herbs	1,100
- Home-Style Fries (Cajun or Garlic)	1,100
- Wilted Spinach and Bacon	1,100
- Roasted Root Vegetables	1,100
- Mashed Potatoes	1,100
- Cauliflower Gratin	1,100
- Tempura Onion Rings	1,100

サイド
- ローストマッシュルームとハーブ
- 自家製ポテト（ケジャンまたはガーリックソルト）
- ホウレン草とベーコン
- 根野菜のロースト
- マッシュポテト
- カリフラワーグラタン
- オニオンリング゛の天婦羅

Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge.This menu is for reference only and is subject to change without prior notice.
料金には消費税が含まれており、別途10%のサービス料を加算させていただきます。上記メニューは参考メニューであり、内容、料金は変更になる場合がございます。

peter

CHEESE & DESSERTS		チーズ＆デザート
- Cheese Selection, Oatmeal Cookies, Dried Fruits	3,800	- チーズ盛り合わせ オートミールクッキー ドライフルーツ
- Fruit Sundae	1,700	- フルーツサンデー
- Warm Chocolate Pudding, Caramelized Banana, Cinnamon Vanilla Sauce	1,700	- 温かいチョコレートプディング キャラメルバナナ シナモンバニラソース
- Cheesecake with Rum Raisin Ice-Cream	1,700	- クリームチーズケーキとラムレーズンのアイスクリーム
- Lemon Tart, Crème Fraîche Basil	1,700	- レモンタルト フレッシュクリーム バジルの香り
- Cherry Pie	1,700	- チェリーパイ
- Seasonal Fresh Fruit Plate	2,500	- 季節フルーツ盛り合わせ
- Seasonal Ice-Cream or Sorbet		- 本日のアイスクリームまたはシャーベット
One Scoop	700	シングル
Two Scoops	1,200	ダブル

DESSERT WINE (375 ml)		デザートワイン （375 ml）
- 1er Grand Cru Classé Château d'Yquem, 2006	80,000	- プルミエ グランクリュ クラス シャトー ディケム2006
- Quady Winery Elysium Black Muscat, 2005	10,000	- クアディー ワイナリー エリシウム ブラックマスカット 2005
- Far Niente Napa Valley Dolce, 2003	30,000	- ファーニエンテ　ナパバレー ドルチェ 2003
- Mount Horrocks, Cordon Cut, 2001	15,000	- マウント ホロックス コルドンカット 2001
- Château Mercian Koshu Toriibira, 2005	15,000	- シャトー メルシャン 甲州鳥居平 2005
- De Bortoli Noble One Botrytis Semillon, 2005	16,000	- ドゥ ボルトリ ノーブルワンボトリティス セミヨン
- The Peninsula Plum Wine (by the glass)	1,600	- ペニンシュラ梅酒（グラス）

SOMMELIER DIGESTIVE		ソムリエ ディジェスティブ
- Port Wine, Taylor's, 20 Years	2,400	- ポルトワイン テイラーズ 20年
- Sherry, Tio Pepe	1,000	- シェリー ティオペペ
- Cognac, Hennessy XO	3,000	- コニャック ヘネシー X.O
- Cognac, Remy Martin XO	3,600	- コニャック レミーマルタン X.O
- Cognac, Remy Martin Louis XIII	20,000	- コニャック レミーマルタン ルイXIII
- Hennessy Richard	25,000	- ヘネシー リシャール

TEA & COFFEE		紅茶＆コーヒー
- Café Latte	1,350	- カフェラテ
- Cappuccino	1,350	- カプチーノ
- Espresso	1,350	- エスプレッソ
- Double Espresso	1,350	- ダブルエスプレッソ
- Macchiato	1,350	- マキアート
- Long Black	1,350	- ロングブラック
- Americano	1,350	- アメリカーノ
- Harney & Sons Hot Cinnamon Spice Tea	1,350	- ハーニー＆サンズ ホットシナモンスパイスティー
- Harney & Sons Vanilla Comoro Tea	1,350	- ハーニー＆サンズ バニラコモロティー
- Harney & Sons Cherry Blossom Tea	1,350	- ハーニー＆サンズ チェリーブロッサムティー
- Harney & Sons Green Tea with Thai Flavors	1,350	- ハーニー＆サンズ グリーンティー タイ風味
- Harney & Sons Pomegranate Oolong Tea	1,350	- ハーニー＆サンズ ザクロ烏龍茶

Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge.This menu is for reference only and is subject to change without prior notice.
料金には消費税が含まれており、別途10%のサービス料を加算させていただきます。上記メニューは参考メニューであり、内容、料金は変更になる場合がございます。