

日本各地の選りすぐりの肉やシーフード、旬の食材を使い、日本の豊かな食文化をベースにモダンなアレンジで仕上げるPeterならではの特別な食体験をお楽しみください。

A P P E T I Z E R S

静岡県産サーモンのグラブラックス

チミチュリ レモントースト ^(n, g)

4,300

伊達鮪のタルタル

アボカド セロリ オレンジ 生姜ピクルス ルッコラ

5,600

沖縄県産車海老のカクテル

クリュディテ添え ^(g)

7,200

熊本県産馬肉ステーキのタルタル

スパイシーエスプーマ クリュディテ

黒大蒜のピューレ

5,600

紅ずわい蟹のクラブケーキ

漬物タルタルソース レモン ^(g)

4,800

Peter's サラダ

白いんげん豆 アボカド キヌア ブロッコリースプラウト

エディブルフラワー ^(v)

4,300

シーザーサラダ

ミックスレタス クルトン 厚木ベーコン パルメザン ^(g)

3,900

静岡県産フルーツトマト

フライドオニオン 赤玉ねぎ オレガノ ^(g)

4,300

ブッラータチーズ&ルッコラ

スパイシートマトサルサ ^(g)

4,300

熟成マッシュルームスープ

紫蘇 香川県産オリーブオイル

2,200

海老のビスク

緑色野菜 ^(g)

4,600

S E A F O O D

国産伊勢海老のソテー

スパイシーエスプーマ レモン添え

16,000

愛媛県産伊達鮪のグリル

黒大蒜マッシュドポテト

スモークパプリカ 国産生ハム

11,000

長崎県産クエのムニエル

季節野菜 レモン添え

11,000

静岡県産サーモントラウトのグリル

生姜ベアルネーズソース

7,000

O T H E R S

京都丹波黒どり

胸肉のローストと腿肉のグリル

ミント チミチュリ

12,000

沖縄県産キビまる豚肩肉のグリル

沖縄県産ハリッサ

7,200

南瓜のリゾット

モリーユ茸

4,200

B E E F

国産熟成Tボーンステーキ

700g

48,000

和牛テイスティング

和牛3種盛り 各50g

23,500

A3フィレ肉

100g 10,000 / 200g 20,000 / 300g 30,000

岐阜県産飛騨牛

A5フィレ肉

100g 16,500 / 200g 33,000 / 300g 49,500

岐阜県産和牛ハラミ

100g 11,000 / 200g 22,000 / 300g 33,000

熊本県産「あかうし」

サーロイン

100g 13,000 / 200g 26,000 / 300g 39,000

兵庫県産神戸牛

A4サーロイン

100g 17,500 / 200g 35,000 / 300g 52,500

S A U C E S

飛騨緑山椒ペッパー

ボン酢と大根おろし ^(g)

生姜ベアルネーズエスプーマ

クラシックBBQ ^(g)スパイシートマトサルサ ^(g)

S I D E D I S H E S

国産茸のソテー

白ビールの香り ^(g)

1,900

紫カリフラワー

シュガースパイス

1,900

ほうれん草

オームクリーム 42%

1,900

マック&チーズ

モリーユ茸 ^(g)

3,200

Peter スタイルフライドポテト

プレーン または スイートポテト

ケイジャン または ガーリックソルト ^(g)

1,800

和牛脂のフライドライス

黒大蒜 チャイブ ^(g)

2,000

⁽ⁿ⁾ ナッツ類使用^(g) グルテン使用^(v) ベジタリアン

上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。