



APPETIZERS 前菜

TODAY'S OYSTERS 本日のオイスター	NATURAL ON ICE 生ガキの氷盛り	800	YUZU PONZU・SHISO HOKKAIDO SALMON ROE ON ICE ゆずポン酢 紫蘇 北海道産イクラの氷盛り	1000
	KILPATRICK キルパトリック	900		
	CRISP FRIED・JALAPEÑO TARTARE クリスピーフライ ハラペーニョタルタル	900	GREY GOOSE VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT ON ICE グレイグースウォッカ ブラッディーメアリー オイスターショットの氷盛り	1300
APPETIZER PLATE FOR 1 OR FOR 2 前菜の盛り合わせ1名様又は2名様分	2250/4500		WAGYU STEAK TARTARE NZ RED CHEDDAR CHIPOTLE FONDUE PICKLED RED PEARL ONION・TR RED WINE JUS NEW PEA SHOOTS 和牛タルタル NZ産レッドチェダー チポトレ フォンデュ レッドパールオニオンのピクルス TR 赤ワインのジュ 豆苗	2000
TWO ROOMS CAESAR SALAD TWO ROOMS シーザーサラダ	1900		CRABBE CAKE DONUTS (2P) BLACK GARLIC AIOLI・LEMON BALM クラブケーキ ドーナツ 黒ニンニク アイオリ レモンバーム	2300
PARI PARI SALAD OF TATSOI, CHRYSANTHEMUM & URUI TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO BRAISED DOMESTIC BAMBOO SHOOT・YUZU PONZU ターツァイと菊花とうるいのパリパリサラダ 本日の鮮魚のカルパッチョ 筍 柚子ポン酢	1750		TEPPAN GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS EVOO YUZU WHIPPED AVOCADOS ROASTED CASHEW DUKKAH・SUDACHI 北海道産 ホタテの鉄板焼き EVOO 柚子ホイップ アヴォガド ローストカシューデュッカ すだち	2200
SHIZUOKA SUGAR TOMATOES ♪ ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI・ROCKET 静岡産 シュガートマト イタリア産パッファローボッコンチーニ ルッコラ	2300			
TIGER PRAWNS ON ICE {5P} YUZU KOSHO AIOLI タイガー海老の氷盛り {5ピース} 柚子胡椒アイオリ	1800			

MAINS 主菜

MIGNONETTE CRUSTED BRINED KINKAI BLUEFIN TUNA CORNICHON SAUCE KYOTO NANO HANA・ROCKET 粗挽き胡椒に漬けた近海本マグロ コルニションソース 京都産 菜の花 ルッコラ	3950	BROILED BUTTERMILK BRINED HALF FREE RANGE DATTE CHICKEN NEW SEASON TURNIP & SPRING ONION PRESERVED LEMON ESSENCE・FIDDLEHEAD FERN & SERI バターミルク漬伊達鶏のチャーグリル 新蕪と新たまねぎ プレザーブドレモンエッセンス こごみとセリ	4100
TWICE COOKED PRIME DOUBLE LAMB CHOP MINT GENOVESE TOSSED SPRING PEAS & BEANS・CUMIN ESSENCE 2度火入れしたプライム ダブルラムチョップ ミント ジェノベーゼで絡めた春の豆 クミンエッセンス	5100	TEPPAN GRILLED YAMAGATA YONEZAWA PORK SIRLOIN TODAY'S LOCAL MOUNTAIN VEGETABLES・WASABINA YUZU KOSHO TONKOTSU・AGED BLACK VINEGAR 山形産 米沢ポーク サーロインの鉄板焼き 本日の山菜 わさび菜 柚子胡椒豚骨 熟成黒酢	4200

PREMIUM BEEF CUTS プレミアムビーフ	TODAY'S PREMIUM WAGYU FLAT IRON 200G 特選 和牛 みすじ 200G	7500
FOIE GRAS TOPPING お好みでフォアグラ トッピング +2000	US {IDAHO} SNAKE RIVER FARM RIBEYE 300G アメリカ アイダホ産 スネークリバーファーム リブアイ 300G	8800
	AUSTRALIAN {TAS} CAPE GRIM PREMIUM PASTURE FED BEEF オーストラリア TAS 産 ケープグリム 牧草飼育したプレミアムビーフ	
	FILLET 250G フィレ 250G	7200
	NEW YORK CUT 350G ニューヨークカット 350G	7500

SIDES サイドディッシュ

FRIED HAND CUT POTATOES ♪ ハンドカット フライドポテト	1250	ANCHOVY SPINACH アンチョビほうれん草	1250
OLIVE OIL MASHED DANSHAKU POTATOES ♪ オリーブオイルの男爵マッシュポテト	1250	GRILLED GREEN ASPARAGUS ♪ BURNT LEMON アスパラガスのグリル 焦がしレモン	1600
SAUTÉED JAPANESE FOREST MUSHROOMS ♪ 国産キノコのソテー	1300		

♪: VEGETARIAN ベジタリアンの方対応可能メニュー

AT TWO ROOMS WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY, QUALITY OR THE WHIM OF THE CHEF
TWO ROOMS では四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、また、コンセプトの変更などによりメニューを変更する可能性がございますのでご了承くださいませ。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO GOVERNMENT TAX AND A 10% SERVICE CHARGE.
上記価格に消費税と10% サービス料を加算させていただきます。