



TWOROOMS

GRILL | BAR

CAVIAR ON ICE MAYQUEEN CRISPS • SOUR CREAM キャビア氷盛り メークイン チップス サワークリーム	{18G} 4750 {50G} 12000	SEAFOOD ON ICE PRAWNS • SCALLOP • SMOKED SALMON • CRAB LEG シーフードの氷盛り 海老 ホタテ スモークサーモン 蟹足	3400
--	---------------------------	--	------

TODAY'S OYSTERS 本日のオイスター

NATURAL ON ICE 生ガキの氷盛り	850	OKINAWAN SHIKWASA PONZU HOKKAIDO SALMON ROE ON ICE 沖縄シークワーサーポン酢 北海道産イクラの氷盛り	1100
KILPATRICK キルパトリック	950	GREY GOOSE VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT グレイグース ウオッカ ブラッディーメアリー オイスターショット	1400
CRISP FRIED • JALAPEÑO TARTARE クリスピーフライ ハラペーニョタルタル	950		

APPETIZERS 前菜

A5 YAMAGATA WAGYU KUSHIYAKI {1 STICK}
A5 山形牛 串焼き {1本}
2500

TWO ROOMS CAESAR SALAD TWO ROOMS シーザーサラダ	1900	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO 本日の鮮魚のカルパッチョ	2400
SALAD OF ORGANIC GARDEN LEAVES & VEGETABLES TAMARI SOY DRESSING • SANSHO CHIRIMENJAKO 有機野菜のガーデンサラダ たまり醤油ドレッシング 山椒ちりめんじゃこ	2200	SEASONAL A5 KATSUBE WAGYU TARTARE 季節の島根産かつべ牛のタルタル	2400
SHIZUOKA SUGAR TOMATO 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	1900	TEPPAN GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS AVOCADO • SEASONAL SALSA • DUKKAH 北海道産 ホタテの鉄板焼き アボカド 季節のサルサ デュッカ	2400
HOKKAIDO COD BRANDADE INCA POTATO CRISPS • TWO ROOMS DRESSING 北海道産鱈のブランドード インカのめざめ TWO ROOMS ドレッシング	1750	CRABBE CAKES DANGOS BLACK GARLIC AIOLI • MITSUBA クラブケーキ団子 黒ニンニク アイオリ 三つ葉	2000
		TODAY'S ASSORTED APPETIZER PLATE 本日の前菜3種 盛り合わせ 1名様分又は2名様分	FOR 1 2650 FOR 2 5300

MAINS 主菜

TODAY'S MARKET FISH 本日の鮮魚の鉄板焼き	4400	CAPE GRIM PREMIUM PASTURE FED BEEF {TAS, AUST} オーストラリア TAS 州 ケープグリムグラスフェッド プレミアムビーフ FILLET 200G ファイル	8200
BRINED & BROILED FREE RANGE JAPANESE DATTE CHICKEN BURNT LEMON マリネした伊達鶏のグリル 焦がしレモン	4800	PURE BLACK BARLEY FED ANGUS BEEF {AUST} オーストラリア ピュアブラック パーリーフェッド アンガスビーフ NEW YORK CUT 350G ニューヨークカット	8300
SEAFOOD PLATE {TODAY'S FISH • CRAB LEGS • SHRIMPS • SCALLOPS} シーフードプレート {本日の鮮魚・蟹足・海老・ホタテ}	6250	A5 YAMAGATA WAGYU CUT A5 山形牛 FILLET 200G ファイル SIRLOIN 300G サーロイン	14500 15000
TWICE COOKED PRIME DOUBLE LAMB CHOPS 2度火入れしたプライム ダブルラムチョップ	5600		

SIDES サイドディッシュ

FRENCH FRIES フレンチフライ	900	ANCHOVY SPINACH アンチョビほうれん草	1350
FRIED HAND CUT POTATOES ハンドカット フライドポテト	1100	HONEY ROASTED KYOTO CARROT 京人参のハニーロースト	1400
OLIVE OIL MASHED POTATOES オリーブオイルのマッシュポテト	1200	TODAY'S SEASONAL VEGETABLES 本日の季節の野菜盛り	MP 時価
SAUTÉED JAPANESE FOREST MUSHROOMS 国産キノコのソテー	1250		

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ありますのでご了承くださいませ。
PRICES ARE INCLUSIVE OF GOVERNMENT TAX AND ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む価格で、別途 10% サービス料を加算させていただきます。

A LA CARTE