



TWO ROOMS

GRILL | BAR

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

LUNCH SET ランチセット

CHOICE OF FIRST + MAIN + COFFEE OR TEA
PLEASE SEE THE PRICE OF MAIN
前菜 + 主菜又はサンドイッチをお選び下さい コーヒー又は紅茶が含まれます
メインの価格をご覧ください

SPECIAL LUNCH COURSE スペシャルランチコース 6100

CHOICE OF TWO FIRSTS OR ONE FIRST & PASTA + MAIN
DESSERT + COFFEE OR TEA
前菜の中から2品もしくは前菜1品とパスタ + 主菜 + デザートをお選び下さい
コーヒー又は紅茶が含まれます

APPETIZERS 前菜

TODAY'S SOUP 本日のスープ			BLACK ANGUS STEAK TARTARE NZ RED CHEDDAR CHIPOTLE FONDUE・PICKLED RED PEARL ONION TR RED WINE JUS・NEW PEA SHOOTS	
ASSORTED APPETIZER PLATE 前菜の盛り合わせ	+500		ブラックアンガス牛のタルタル 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	
TWO ROOMS CAESAR SALAD TWO ROOMS シーザーサラダ			SHIZUOKA SUGAR TOMATOES <i>🌱</i> ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI・ROCKET	+800
PARI PARI SALAD OF TATSOI, CHRYSANTHEMUM & URUI HOUSE SMOKED MT. FUJI TROUT HOKKAIDO SALMON ROE・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 自家製スモークした富士山トラウト 北海道産いくら 筍 柚子ポン酢			静岡県産 シュガートマト イタリア産バッファローボッコッチーニ ルッコラ	
TIGER PRAWNS ON ICE {3P} YUZU KOSHO AIOLI タイガー海老の氷盛り {3ピース} 柚子胡椒アイオリ			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	+700

MAINS 主菜

TODAY'S PASTA 本日のパスタ	2000	CRABBE CAKE SLIDERS {2P} JALAPEÑO TARTARE クラブケーキ スライダース {2ピース}	2800
TODAY'S LINE CAUGHT LOCAL MARKET FISH 本日の鮮魚の鉄板焼き	2800	ハラペーニョタルタル	
CHAR GRILLED YAMAGATA YONEZAWA PORK SHOULDER KYOTO NANOHANA・YUZU KOSHO TONKOTSU AGED BLACK VINEGAR 山形産 米沢ポーク 肩ロースのチャージリル 京都産 菜の花 柚子胡椒豚骨 熟成黒酢	2800	OREGANO GRILLED CHICKEN WRAP HUMMOUS・PESTO・ROCKET・FETA CHEESE オレガノ グリルチキンのラップサンド 自家製ひよこ豆ピューレ ペストソース ルッコラ フェタチーズ	2500
CHAR GRILLED HALF FREE RANGE DATTE CHICKEN CAESAR 伊達鶏のグリルを添えたシーザーサラダ	4100	CHAR GRILLED TR STEAK SANDWICH CHIPOTLE CHEESE FONDUE・JALAPEÑO DRY AGED BACON・ONION JAM TR ステーキサンドイッチ チポトレ チーズフォンデュ ハラペーニョ ドライエイジベーコン オニオンジャム	3400
STEAK FRITES AUSTRALIAN JOHN DEE LONG GRAIN BLACK ANGUS RIBEYE 150 GRAMS FRIED HAND CUT POTATOES・TRUFFLE DIJON ステーキフリット オーストラリア産 ジョンディー ロング グレイン ブラックアンガスビーフ リブアイ 150G ハンドカット フライドポテト トリュフディジョンマスタード	3800	CHAR GRILLED TR BBQ BURGER 200G PREMIUM BEEF PATTY・CHEDDAR LETTUCE・TOMATO・ONION JAM TR BBQ グリルバーガー 200G プレミアム ビーフパティ チェダーチーズ レタス トマト オニオンジャム	3400
BEEF UPGRADES ビーフのアップグレード		BURGER TOPPINGS バーガートッピング	
TODAY'S PREMIUM WAGYU FLAT IRON 200 GRAMS 特選 和牛 みすじ	+4700	EVOO YUZU WHIPPED AVOCADOS EVOO 柚子ホイップアヴォカド	+300
US {IDAHO} SNAKE RIVER FARM RIBEYE 300 GRAMS アメリカ アイダホ産 スネークリバーファーム リブアイ	+6000	GRILLED DRY AGED BACON ドライエイジベーコンのグリル	+500
AUSTRALIAN {TAS} CAPE GRIM PREMIUM PASTURE FED BEEF オーストラリア TAS産 ケープグリム 牧場飼育したプレミアムビーフ		FRIED FREE RANGE EGG フライドエッグ	+250
FILLET フィレ 250 GRAMS	+4400		
NY CUT ニューヨークカット 350 GRAMS	+4700		
FOIE GRAS TOPPING お好みでフォアグラ トッピング	+2000		

🌱: 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あり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。