

<b>TODAY'S OYSTERS</b> 本日のオイスター	NATURAL 生ガキ	800	YUZU PONZU・SHISO HOKKAIDO SALMON ROE ゆずポン酢 紫蘇 北海道産イクラ	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 グレイダース ウォッカ ブラッディーメアリー オイスターショット	1300

<b>BRUNCH SET</b> ブランチセット	3300~	<b>CHAMPAGNE BRUNCH</b> シャンパーニュブランチ	
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		INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV シャンパンルイロデレール 1杯付き ブランチ	+2000
<b>SPECIAL CHRISTMAS BRUNCH COURSE</b> スペシャル クリスマス ブランチコース	6100	{90 MINUTES} FREE FLOW CHAMPAGNE* BRUNCH INCLUDES FREE FLOW CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV, RED& WHITE WINE, SPICY BLOODY MARY, DRAUGHT BEER, GIN, VODKA, WHISKY, CASSIS, SOFT DRINKS シャンパーニュ 90分 飲み放題 ブランチ *赤ワイン 白ワイン スパイシーブラッディマリー 生ビール ジン ウォッカ ウイスキー カシス ソフトドリンク ジュース	+7200
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

TODAYS MARKET FRUIT PLATE ㊄ 本日のベストフルーツ		TIGER PRAWNS ON ICE {3P} SANSHO AIOLI タイガー海老の氷盛り {3ピース} 山椒アイオリ	
BIRCHER MUESLI ㊄ STEEL CUT OATS・CHESTNUT・KOKUTO・CRUMBLE バーチャミューズリー ざく切りオーツ 栗 黒糖 クランブル		BLACK ANGUS STEAK TARTARE BRIE FONDUE・PICKLED RAMPS・KYOTO BLACK SHICHIMI・OXALIS ブラックアンガス牛のタルタル ブリーフォンデュ らっきょう 京都産黒七味 オキザリス	
TODAY'S SOUP 本日のスープ		SHIZUOKA SUGAR TOMATOES ㊄ ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI・ROCKET 静岡産 シュガートマト イタリア産 バッファローボッコンチーニ ルッコラ	+800
TWO ROOMS CAESAR SALAD TWO ROOMS シーザーサラダ		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ユッカ すだち	+700
PARI PARI SALAD OF CHRYSANTHEMUM LEAVES & PETALS HOUSE SMOKED MT. FUJI TROUT BALSAMIC SHIOKOMBU DRESSED 春菊と菊花のパリパリサラダ 自家製スモークした富士山トラウト バルサミコ 塩昆布		SHOCHU SOAKED HOKKAIDO SALMON ROE {TOPPING} 焼酎で漬けた北海道産いくら {トッピング}	+300

### MAINS 主菜

TWO ROOMS EGGS BENEDICT TWO ROOMS エッグベネディクト	+600	THE CHRISTMAS CHICKEN ! PETIT VERT・TRUFFLE MASHED POTATOES & CONSOMMÉ 塩漬け伊達鶏のグリル プチベール トリュフマッシュポテト&コンソメ	+1350
TWO FREE RANGE CHICKEN EGGS SCRAMBLED OR FRIED SMASHED POTATO CROQUETTE・GRILLED DRY AGED BACON 国産鶏卵 ス克蘭ブル又は目玉焼き スマッシュポテト コロケ グリルしたドライエイジベーコン		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	+1300
FRENCH TOAST ㊄ CARAMEL APPLE・MADAGASCAN VANILLA BEAN ICECREAM フレンチトースト キャラメルアップル マダガスカル産 ヴァニラビーンズアイスクリーム		<b>BEEF UPGRADES</b> ビーフのアップグレード	
TODAY'S PASTA 本日のパスタ		TODAY'S PREMIUM A5 WAGYU FILLET 200 GRAMS 特選 A5 和牛 フィレ	+9200
TODAY'S LINE CAUGHT LOCAL MARKET FISH 本日の鮮魚の鉄板焼き		TODAY'S PREMIUM WAGYU FLAT IRON 200 GRAMS 特選 和牛 みすじ	+4700
CHAR GRILLED KAGOSHIMA KUROBUTA PORK SHOULDER AICHI FIG・SHIOKOJI TONKOTSU・CREMA DI BALSAMICO・ROCKET 鹿児島産 黒豚 肩ロースのチャーグリル 愛知産 イチジク 塩麹豚骨 クレマバルサミコ酢 ルッコラ		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
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	+1350	AUSTRALIAN {NSW} RANGERS VALLEY LONG GRAIN BLACK ANGUS BEEF オーストラリア NSW 産 レンジャーズヴァレー ロング グレイン ブラックアンガスビーフ	
		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
DANSHAKU POTATO CROQUETTE SLIDERS {2P} ㊄ BLACK GARLIC AIOLI・ROCKET 男爵いもコロケ スライダース {2ピース} 黒ニンニクアイオリ ルッコラ		CRABBE CAKE SLIDERS {2P} JALAPEÑO TARTARE クラブケーキ スライダース {2ピース} ハラペーニョタルタル	+700
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 自家製ひよこ豆ビュレ ペストソース ルッコラ フェタチーズ		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	+1300
CHAR GRILLED TR STEAK SANDWICH CHIPOTOLE 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	+1300	<b>BURGER TOPPINGS &amp; UPGRADE</b> バーガートッピング&アップグレード	
		FRIED FREE RANGE EGG フライドエッグ	+250
		EVOO YUZU WHIPPED AVOCADOS EVOO 柚子ホイップアヴォカド	+300
		GRILLED DRY AGED BACON ドライエイジベーコンのグリル	+500
		EXTRA PREMIUM BEEF PATTY エクストラ プレミアム ビーフパティ	+1600

㊄: 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。