



Christmas Brunch

TODAY'S OYSTERS

NATURAL	800	生ガキ
KILPATRICK	900	キルパトリック
CRISP FRIED • JALAPEÑO TARTARE	900	クリスピーフライ ハラペーニョタルタル
YUZU PONZU • SHISO • HOKKAIDO SALMON ROE	1000	柚子ポン酢 紫蘇 北海道産イクラ
GREY GOOSE VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT	1300	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

本日のオイスター

BRUNCH SET

ブランチセット

CHOICE OF FIRST + MAIN + TEA OR COFFEE 3300~ 前菜と主菜又はサンドイッチをお選び下さい 紅茶又はコーヒーが含まれます

SPECIAL CHRISTMAS BRUNCH COURSE

スペシャルクリスマスブランチコース

CHOICE OF TWO FIRSTS OR ONE FIRST AND PASTA 7500 前菜の中から2品もしくは前菜1品とパスタ
THE CHRISTMAS CHICKEN! + CHRISTMAS DESSERT
TEA OR COFFEE クリスマスチキン! + パティシエ特製クリスマスデザート
紅茶又はコーヒーが含まれます

FIRSTS

前菜

TODAY'S MARKET FRUIT PLATE		本日のベストフルーツ
BIRCHER MUSELI STEEL CUT OATS • PINEAPPLES • ACAI • VANILLA CRUMBLE		バーチャミューズリー ざく切りオーツ パイナップル アサイー ヴァニラ クランブル
TODAY'S SOUP		本日のスープ
TWO ROOMS CAESAR		TWO ROOMS シーザーサラダ
SALAD OF FRESH HARVESTED LEAVES & SPROUTS BROWN RICE FURIKAKE • BLACK VINEGAR SYRUPWHIPPE • D YOGHURT		採れたて青菜 & スプラウトのサラダ 玄米ふりかけ 黒酢 ホイップヨーグルト
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TARTARE YURINE • FREE RANGE DATTE EGG YOLK • KALE		オーストラリア産 ブラックアンガスビーフのタルタル 百合根 伊達鶏の卵黄 ルッコラ ケール
BIG EYE TUNA TATAKI POMEGRANATE • CHIA SEED • RED RADISH • NASTURTIUM		バチマグロのたたき ザクロ チアシード 赤大根 キンレンカ
SHIZUOKA SUGAR TOMATOES • ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET	+800	静岡産 シュガートマト イタリア産バッファローボッコランチーニ ルッコラ
TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS EVOO WHIPPED AVOCADO • BACON DUST	+900	三陸産 ホタテの鉄板焼き EVOO ホイップアヴォカド ベーコン ダスト

MAINS

主菜

TWO ROOMS EGGS BENEDICT	+600	TWO ROOMS エッグベネディクト	
TWO FREE RANGE CHICKEN EGGS SCRAMBLED OR FRIED SMASHED POTATO CROQUETTE • GRILLED "WHITE SMOKE" 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 "ホワイトスモーク" ベーコン	
FRENCH TOAST PLUM • MADAGASCAN VANILLA BEAN ICECREAM		フレンチトースト プラム マダガスカル産 ヴァニラビーンズアイスクリーム	
TODAY'S PASTA		本日のパスタ	
TODAY'S TSUKIJI MARKET FISH		本日の築地鮮魚	
CHAR GRILLED KANAGAWA YAMAYURI PORK SHOULDER PEAR • PECORINO • WILD ROCKET • PROSCIUTTO STEEPED CONSOMMÉ		神奈川県産 山百合ポーク 肩ロースのチャージリル 洋なし ペコリーノ セルパチコ プロシュート コンソメ	
CHAR GRILLED HALF FREE RANGE DATTE CHICKEN CAESAR	+1350	伊達鶏のグリルを添えた シーザーサラダ	
THE CHRISTMAS CHICKEN! BRUSSELS SPROUTS • TRUFFLE MASHED POTATOES & CONSOMMÉ	+1300	クリスマスチキン! 芽キャベツ トリュフ マッシュポテト & コンソメ	
STEAK FRITES CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF FILLET FRIED HAND CUT POTATOES • TRUFFLE DIJON	+1300	ステーキフリット オーストラリア産 ブラックアンガス ビーフ フィレのチャージリル 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	
BEEF UPGRADES		ビーフのアップグレード	
TODAY'S PREMIUM A5 WAGYU TENDERLOIN 150 GRAMS	+6100	特選 A5 和牛 テンダーロイン	150G
TODAY'S PREMIUM WAGYU FLAT IRON 200 GRAMS	+4100	特選 和牛 みすじ	200G
AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BLACK ANGUS BEEF FILLET 250 GRAMS	+3800	オーストラリア産 レンジヤーズヴァレー ブラックアンガスビーフ フィレ	250G
AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BLACK ANGUS BEEF NEW YORK CUT 350 GRAMS	+4100	オーストラリア産 レンジヤーズヴァレー ブラックアンガスビーフ ニューヨークカット サーロイン	350G
FOIE GRAS TOPPING	+2000	お好みでフォアグラトッピング	

SANDWICHES

サンドイッチ

CRABBE CAKE SLIDERS (2P) CRAB MISO & BLACK GARLIC AIOLI • MINT	+700	クラブケーキ スライダース (2ピース) カニ味噌と黒ニンニクのアイオリ ミント	
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	
CHAR GRILLED TR STEAK SANDWICH CHIPOTLE CHEESE FONDUE • JALAPEÑO • "WHITE SMOKE" BACON • ONION JAM	+1300	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 "ホワイトスモーク" ベーコン オニオンジャム	
CHAR GRILLED TR BBQ BURGER 150G PREMIUM US DRY AGED BEEF PATTY • CHEDDAR • LETTUCE • TOMATO • ONION JAM	+1300	TR BBQ グリルバーガー 150G プレミアム US ドライエイジ 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	
BURGER TOPPINGS		バーガートッピング	
WASABI WHIPPED AVOCADOS	+300	ホイップわさびアヴォカド	
GRILLED "WHITE SMOKE" BACON	+500	"ホワイトスモーク" ベーコンのグリル	
FRIED FREE RANGE EGG	+250	フライドエッグ	

AT TWO ROOMS WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS. DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.

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、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 INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

上記は消費税を含む金額で別途10%サービス料を加算させていただきます。