

冬



Winter

TODAY'S OYSTERS

| | |
|------------------------------------------|------|
| NATURAL | 800 |
| KILPATRICK | 900 |
| CRISP FRIED • JALAPEÑO TARTARE | 900 |
| YUZU PONZU • SHISO • HOKKAIDO SALMON ROE | 1000 |
| GREY GOOSE VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT | 1300 |

本日のオイスター

| |
|----------------------------------|
| 生ガキ |
| キルパトリック |
| クリスピーフライ ハラペーニョタルタル |
| 柚子ポン酢 紫蘇 北海道産イクラ |
| 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 |

FIRSTS

前菜

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| APPETISER PLATE FOR 1 OR FOR 2 | 2250/4500 | 前菜の盛り合わせ 1名様又は 2名様分 |
| TWO ROOMS CAESAR SALAD | 1900 | TWO ROOMS シーザーサラダ |
| 🍴 SALAD OF FRESHLY HARVESTED LEAVES & SPROUTS BROWN RICE TEA FURIKAKE • BLACK VINEGAR SYRUP • WHIPPED YOGHURT | 1750 | 採れたて青菜とスプラウトのサラダ 玄米茶ふりかけ 黒酢シロップ ホイップヨーグルト |
| 🍴 SHIZUOKA SUGAR TOMATOES ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET | 2300 | 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 |
| CHU TORO TUNA BELLY TATAKI BLACK GARLIC AIOLI • RED RADISH • NASTURTIUM | 2000 | 中トロのたたき 黒ニンニク アイオリ 赤大根 キンレンカ |
| TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS EVOO WHIPPED AVOCADOS • BACON DUST | 2300 | 三陸産 ホタテの鉄板焼き EVOO ホイップアヴォガド ベーコン ダスト |
| CRABBE CAKE DONUTS PRESERVED LEMON AIOLI | 2300 (2P) | クラブケーキ ドーナツ プレザーブドレモン アイオリ |
| WAGYU BEEF TARTARE YURINE • WINTER TRUFFLE • KALE • PHEONIX YOLK | 2000 | 和牛タルタル 百合根 冬トリュフ ケール フェニックス鳳凰卵黄 |
| BRINED & GRILLED QUAIL WHITE LIVER PÂTE • BRANDIED PRUNE PASTE | 2000 | 塩漬けたウズラのグリル 白レバー パテ ブランデープルーンペースト |

MAINS

主菜

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------|
| WAKAYAMA SWORDFISH SHOGGIN TURNIP • YUZU • CASHEW DUKKAH • PRESERVED YUZU | 3950 | 和歌山産 マカジキ 聖護院カブ 柚子 カシューナッツ デュッカ プレザーブド柚子 |
| TODAY'S TSUKIJI MARKET FISH | 3850 | 本日の築地鮮魚 |
| CHAR GRILLED SLOW COOKED PRIME DOUBLE LAMB CHOP JUMBO NAMEKO • BLACK GARLIC & MUSTARD | 2800 (1P) | ゆっくり火入れしたプライム ダブルラムチョップのチャージグリル ジャンボなめこ 黒ニンニク & マスタード |
| SLOW COOKED TOYAMA BB FARM SANGENTON PORK SIRLOIN PEAR • PECORINO • WILD ROCKET • CHINESE 5SPICE | 4000 | ゆっくり火入れした富山産 BB ファーム 三元豚のサーロイン 洋なし ペコリーノ セルバチコ 五香粉 |
| CHAR GRILLED LEMON BRINED HALF FREE RANGE DATTE CHICKEN BITTER GREENS • BLACK SESAME | 4100 | 檸檬塩漬けた伊達鶏のチャージグリル 春菊 黒ゴマ |

PREMIUM BEEF CUTS

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| TODAY'S PREMIUM A5 WAGYU TENDERLOIN 150 GRAMS | 9500 |
| TODAY'S PREMIUM WAGYU FLAT IRON 200 GRAMS | 7500 |
| AUSTRALIAN RANGERS VALLEY LONG GRAIN BLACK ANGUS FILLET 250 GRAMS | 7200 |
| NEW YORK CUT 350 GRAMS | 7500 |
| FOIE GRAS TOPPING | +2000 |

プレミアムビーフ

| | |
|------------------------------------------------|------|
| 特選 A5 和牛 テンダーロイン | 150G |
| 特選 和牛 みすじ | 200G |
| オーストラリア産 レンジャーズヴァレー ロンググレイン ブラックアングスビーフ フィレ | 250G |
| ニューヨークカット サーロイン | 350G |
| お好みでフォアグラ トッピング | |

SIDES

サイドディッシュ

| | | |
|-----------------------------------------------------|------|--------------------------|
| 🍴 FRIED HAND CUT POTATOES | 1250 | ハンドカット フライドポテト |
| 🍴 OLIVE OIL MASHED DANSHAKU POTATOES | 1250 | オリーブオイルの男爵マッシュポテト |
| 🍴 KYOTO BLACK VINEGAR & CARAWAY GLAZED KYOTO CARROT | 1250 | 京都産 黒酢 & キャラウェイで味付けした京人参 |
| ANCHOVY SPINACH | 1250 | アンチョビほうれん草 |
| 🍴 SAUTÉED JAPANESE FOREST MUSHROOMS | 1300 | 国産キノコのソテー |

🍴 ~ 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 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あり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。