



Brunch

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

BRUNCH SET

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 BRUNCH COURSE

スペシャルランチコース

CHOICE OF TWO FIRSTS OR ONE FIRST & PASTA + MAIN DESSERT + TEA OR COFFEE 6100 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 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 • POMELO • ACAI • VANILLA CRUMBLE	バーチャミューズリー ざく切りオーツ 文旦 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 SALAD	TWO ROOMS シーザーサラダ
🍴 SALAD OF FRESHLY HARVESTED LEAVES & SPROUTS BROWN RICE TEA FURIKAKE • BLACK VINEGAR SYRUP • WHIPPED YOGHURT	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
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TARTARE YURINE • PHEONIX 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 フェニックス鳳凰卵黄 ケール
BIG EYE TUNA TATAKI POMEGRANATE • BLACK GARLIC AIOLI • RED RADISH • NASTURTIUM	バチマグロのたたき ザクロ 黒ニンニク アイオリ 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ッチーニ ルッコラ
TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS EVOO WHIPPED AVOCADOS • 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 スクランブル又は目玉焼き 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 CARMELIZED APPLE • MADAGASCAN VANILLA BEAN ICECREAM		フレンチトースト キャラメライズ 林檎 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 • CHINESE 5SPICE		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 五香粉
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
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 レンジャーズヴァレー 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 レンジャーズヴァレー 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

🍴 DANSHAKU POTATO CROQUETTE SLIDERS {2P} BLACK GARLIC AIOLI • ROCKET		男爵いもコロケ スライダーズ {2ピース} 黒ニンニク アイオリ ルッコラ
CRABBE CAKE SLIDERS {2P} PRESERVED LEMON AIOLI	+700	クラブケーキ スライダーズ {2ピース} プレザードレモン アイオリ
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
EVOO WHIPPED AVOCADOS	+300	EVOO ホイップアヴォカド
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

🍴 ~ 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場合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。