



Brunch

TODAY'S OYSTERS

NATURAL	800
KILPATRICK	900
CRISP FRIED JALAPEÑO TARTARE	900
SUDACHI & FINGER LIME PONZU 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
すだちとフィンガーライムのポン酢 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	バーチャミューズリー
STEEL CUT OATS SOUR CHERRIES ACAI VANILLA CRUMBLE	ざく切りオーツ サワーチェリー 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
AOMORI DUCK PASTRAMI WATERCRESS MEREDITH GOAT CHEESE OVER RIPE ANDES MELON RUBY PORT QUINOA	青森産 鴨のパストラミ クレソン メレディス ゴートチーズ 完熟アンデスメロン ルビーポート キヌア
HAY SMOKED SHIZUOKA BONITO TORCHED CUCUMBER LEMONGRASS & LIME STICK MYOGA BABA GHANOUSH	藁で燻した 静岡産 カツオ 胡瓜の炙り レモングラス & ライム スティック茗荷 パバガナッシュ
LOCAL BOUTIQUE TOMATOES ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI ROCKET	+800 ローカル プテクトマト イタリア産パッファローボッコンチーニ ルッコラ
TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS WASABI WHIPPED AVOCADOS BACON CONSOMMÉ	+900 三陸産 ホタテの鉄板焼き ホイップわさびアヴォカド ベーコン コンソメ

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		フレンチトースト
ORANGE MADAGASCAR VANILLA BEAN ICECREAM		オレンジ 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 SPRING CABBAGE GREEN OLIVE TAPENADE SOUR PLUM ESSENCE		神奈川県産 山百合ポーク 肩ロースのチャージル 春キャベツ グリーンオリーブタプナード 梅エッセンス
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
CHAR GRILLED SLOW COOKED PRIME DOUBLE LAMB CHOP CRUSHED ZUCCHINI OKAHIJIKI PRESERVED LEMON & CUMIN	+1000	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ル クラッシュズッキーニ オカヒジキ プレザードレモン & クミン
STEAK FRITES	+1300	ステーキフリット
CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF FILLET FRIED HAND CUT POTATOES TRUFFLE DIJON		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		
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

SANDWICHES

サンドイッチ

CRABBE CAKE SLIDERS (2PI) 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。