



Lunch

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

本日のオイスター

LUNCH SET

ランチセット

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

SPECIAL LUNCH COURSE

スペシャルランチコース

CHOICE OF TWO FIRSTS OR ONE FIRST & PASTA + MAIN
DESSERT + COFFEE OR TEA 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
コーヒー又は紅茶が含まれます

FIRSTS

前菜

TODAY'S SOUP		本日のスープ
ASSORTED APPETIZER PLATE	+500	前菜の盛り合わせ
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 ブラックアング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

TODAY'S PASTA	2000	本日のパスタ
TODAY'S TSUKIJI MARKET FISH	2800	本日の築地鮮魚
CHAR GRILLED KANAGAWA YAMAYURI PORK SHOULDER PEAR • PECORINO • WILD ROCKETS • CHINESE 5SPICE	2800	神奈川県産 山百合ポーク 肩ロースのチャーグリル 洋なし ペコリーノ セルパチコ 五香粉
CHAR GRILLED HALF FREE RANGE DATTE CHICKEN CAESAR LUNCH COURSE	4100 +1350	伊達鶏のグリルを添えたシーザーサラダ ランチコース
STEAK FRITES CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF FILLET FRIED HAND CUT POTATOES • TRUFFLE DIJON	3800	ステーキフリット オーストラリア産 ブラックアングス ビーフ フィレのチャーグリル 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

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 ブラックアングスビーフ フィレ	250G
NEW YORK CUT 350 GRAMS	+4100	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	

ビーフのアップグレード

SANDWICHES

サンドイッチ

🍴 DANSHAKU POTATO CROQUETTE SLIDERS (2P) BLACK GARLIC AIOLI • ROCKET	2500	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) PRESERVED LEMON AIOLI	2800	クラブケーキ スライダース {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	2500	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	3400	TR ステーキサンドイッチ チボトレ 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	3400	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

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

バーガートッピング

🍴 ~ 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。