



WINE MATCHING + 6200

大地 {ベジタリアン} *Dacih* [VEGETARIAN] 7500

終 *Airagi* 8500

TODAY'S LITTLE STARTER 本日の小さな一皿
CHAMPAGNE, LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV

WAGYU BEEF TARTARE 和牛タルタル
YURINE • WINTER TRUFFLE • KALE • QUAIL YOLK 百合根 冬トリュフ ケール うずらの卵黄
NEUDORF TOM'S BLOCK PINOT NOIR, NELSON, NEW ZEALAND 2014

TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS 三陸産 ホタテの鉄板焼き
EVOO WHIPPED AVOCADO • BACON DUST EVOO ホイップアヴォガド ベーコン ダスト
CARL LOEWEN DRY RIESLING, ALTE REBEN, MOSEL, GERMANY 2016

TODAY'S TSUKIJI MARKET FISH 本日の築地鮮魚
LEEWIN ESTATE PRELUDE CHARDONNAY FOR TWO ROOMS, MARGARET RIVER, WESTERN AUSTRALIA 2015

OR

CHAR GRILLED SLOW COOKED じっくり火入れした
PRIME DOUBLE LAMB CHOP プライム ダブルラムチョップのチャーグリル
JUMBO NAMEKO • BLACK GARLIC & MUSTARD ジャンボなめこ 黒ニンニク & マスタード
POWELL & SON FOR TWO ROOMS, BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA 2015

TODAY'S SEASONAL DESSERT 本日のデザート
CHATEAU GUIRAUD, 1ER GRAND CRU CLASSÉS, SAUTERNES, BORDEAUX, FRANCE 2011 +2600

冬 *Fuyu* 11000

TODAY'S LITTLE STARTER 本日の小さな一皿
CHAMPAGNE, LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV

CHU TORO TUNA BELLY TATAKI 中トロのたたき
BLACK GARLIC AIOLI • RED RADISH • NASTURTIUM 黒ニンニク アイオリ 赤大根 キンレンカ
OCEAN EIGHT, MORNINGTON PENINSULA, VICTORIA 2014

BRINED & GRILLED QUAIL 塩漬けたウズラのグリル
WHITE LIVER PÂTE • BRANDIED PRUNE PASTE 白レバー パテ ブランデープルーンペースト
CALERA VIGONIER, CENTRAL COAST, CALIFORNIA, USA 2013

CHAR GRILLED AUSTRALIAN RANGERS VALLEY オーストラリア産 レンジャーズヴァレー
LONG GRAIN BLACK ANGUS FILLET ロンググレイン ブラックアングス ビーフ フィレのチャーグリル
YANAGI MATSUTAKE • SHISHITO PEPPERS 柳松茸 獅子唐
CHIMICHURRI • CUMIN チミチュリ クミン
L'ECOLE NO 41 ESTATE MERLOT WALLA WALLA VALLEY, WASHINGTON, USA 2013

TODAY'S SEASONAL DESSERT 本日のデザート
CHATEAU GUIRAUD, 1ER GRAND CRU CLASSÉS, SAUTERNES, BORDEAUX, FRANCE 2011 +2600

BEEF UPGRADES

ビーフのアップグレード

TODAY'S PREMIUM A5 WAGYU TENDERLOIN 150 G +6100	特選 A5 和牛 テンダーロイン	150G
TODAY'S PREMIUM WAGYU FLAT IRON 200 G +4100	特選 和牛 みすじ	200G
AUSTRALIAN RANGERS VALLEY LONG GRAIN BLACK ANGUS BEEF FILLET 250 G +3800	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
NEW YORK CUT 350 G +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	

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。