

Johnnie's *JB* Brasserie

Prefix 4500

First

Organic Mixed Greens
Dried Cranberries-Toasted Pecan Nuts-Lemon Vinaigrette
オーガニック ミックスグリーン
ドライ克蘭ベリー ピーカンナッツのトースト レモンビネグレット

Or

Johnnie's Caesar Salad
Crispy Bacon-Parmesan Sauce & Cheese-Herb Croutons
ジョニーズ シーザーサラダ
クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

Or

Today's Soup
本日のスープ

Mains

Grilled Herb & Garlic Marinated Australian Leg Of Lamb 300 grams
オーストラリア産 ラムレッグのグリル 300G ハーブ&ガーリック

Or

Grilled Maple Marinated Mikawa Pork Chop • BBQ Sauce
三河ポークチョップのグリル メープル風味 BBQソース

Or

Grilled Half Aichi Chicken • Mushroom Sauce
愛知県産 錦爽ハーフチキンのグリル マッシュルームソース

Or

US Black Angus Beef Flat Iron 250 grams • Béarnaise Butter
US ブラックアンガスビーフ ミスジ 250G ベアルネーズバター

Or

Seafood Plate
Sea Bream • Hokkaido Scallops • Mussels • Calamari • Stew Sauce • Saffron Rouille
シーフード プレート +700

真鯛 北海道産ホタテ ムール 小烏賊 シチューソース サフラン ルイユ

Sides

Paris Mash
パリマッシュ

Or

Green Beans • Toasted Almonds
グリーンビーンズ アーモンドのトースト

Or

Roasted Seasonal Vegetables
季節野菜のオープンロースト

Or

Steamed Rice • Garlic Chips
スチームライス ガーリックチップ

Dessert

Seasonal Tart & Ice Cream
季節のタルト&アイスクリーム

Bread

パン

Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

Brasserie 6000

First

Seared Tuna Niçoise • Bagna Cauda Sauce
キハダマグロの炙り ニース風 バーニャカウダソース

Or

Country Pâté With Organic Mixed Greens
Dried Cranberries • Toasted Pecan Nuts • Lemon Vinaigrette
パテ カンパーニュ オーガニックミックスグリーン
ドライ克蘭ベリー ピーカンナッツのトースト レモンビネグレット

Soup

New England Clam Chowder
ニューイングランド クラムチャウダー

Or

Today's Soup
本日のスープ

Main

Australian Rangers Valley Black Angus Beef Fillet 150 grams
Paris Mash • Seasonal Roasted Vegetables • Red Wine Sauce
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 150G
パリ マッシュ 季節のロースト野菜 赤ワインソース

Or

Seafood Plate
Sea Bream • Hokkaido Scallops • Mussels • Calamari • Stew Sauce • Saffron Rouille
シーフード プレート
真鯛 北海道産ホタテ ムール 小烏賊 シチューソース サフラン ルイユ

Beef Upgrades

Australian Rangers Valley Black Angus
Sirloin New York Cut 280 grams
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
サーロインニューヨークカット 280G +1200

US Black Angus Rib Eye 250 grams
US ブラックアンガス リブアイ 250G +1200

Today's Wagyu Rump 200 grams
本日の和牛ランプステーキ 200G +1500

Chef's Selected Premium Beef
特選プレミアムビーフ M/P

Seared Duck Foie Gras Topping 80 grams
鴨のフォワグラ トッピング 80G +1600

Dessert

Seasonal Tart & Ice Cream
季節のタルト&アイスクリーム

Bread

パン

Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー

Signature 8000

First

Today's Market Fish Carpaccio
Garden Green • Seasonal Fruit • Lime & Wasabi Mayonnaise
本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 季節のフルーツ ライム&山葵マヨネーズ

Or

Country Pâté With Organic Mixed Greens
Dried Cranberries • Toasted Pecan Nuts • Lemon Vinaigrette
パテ カンパーニュ オーガニックミックスグリーン
ドライ克蘭ベリー ピーカンナッツのトースト レモンビネグレット

Soup

New England Clam Chowder
ニューイングランド クラムチャウダー

Mains

Grilled Today's Japanese Beef Tenderloin 140grams
Paris Mash • Seasonal Roasted Vegetables • Red Wine Sauce
本日の国産牛フィレ肉140Gのグリル
パリ マッシュ 季節のロースト野菜 赤ワインソース

Or

Oven Roasted Canadian Lobster
Escargot Butter • Burnt Lemon • Rocket
カナダ産 オマール海老のオープンロースト
エスカルゴバター 焦しレモン ルッコラ +800

Beef Upgrades

Today's Wagyu Rump 200 grams
本日の和牛ランプステーキ 200G +500

Chef's Selected Premium Beef
特選プレミアムビーフ M/P

Seared Duck Foie Gras Topping 80 grams
鴨のフォワグラ トッピング 80G +1600

Dessert

New York Cheese Cake • Vanilla Ice Cream
ニューヨークチーズケーキ バニラアイスクリーム

Or

Fresh Fruit Pavlova • Raspberry Sorbet
フレッシュフルーツ パブロバ ラズベリーソルベ

Or

Strawberry Mille - Feuille • Pistachio Ice Cream
苺のミルフィーユ ピスタチオのアイスクリーム

Bread

パン

Tea Or Coffee

紅茶もしくはコーヒー