

STARTER

国産牡蛎3ピース
いくら、ポン酢ゼリー、ミニヨネット
3,100

カンパチそば
ジンジャーライムドレッシング
ブランダー、海苔ブレッドチップ
芽ネギ
3,000

セントラム パテアンクルート
ダック、フォアグラ、ピカリリ
4,200

ビーツサラダ
ビーツソルベ、カシス風味のスイカ
グリーンビーン、桃
オーストラリア産黒トリュフ、キャビア
3,700

イエロートマトガスパチョ
キュウリ
エキストラバージンオリーブオイル
2,800

ピストースープ
デルヴェルデパスタ、サマービーンズ、
トマト、パルメザン、バジル
2,800

CENTRUM BURGER

セントラムバーガー 150g
ヤングスピナッチ、アボカド
バッファローモッツアレラチーズ
下記より一品
サイドデッシュをお選びください。
4,500

SIDE

ほうれん草のソテー 1,600
ビーバター・ウェッジポテト 1,600
ボヘミアンラタトゥイユ 1,600
アスパラガスのグリル 1,600
マッシュポテト 1,600
フレンチフライドポテト 1,600

BUTCHER'S CUT

和牛A4 サーロイン 100g 8,000
アイルランド産ビーフトマホーク 1,000g 27,000
アメリカ産プライムストリップロイン 200g 7,000
オーストラリア産ブラックアンガスリブアイ 200g
6,000
オーストラリア産ブラックアンガステンダーロイン 200g
6,500

SAUCE

赤ワインソース、ワサビ
ジンジャーキャラメル・ソイソース
ベアルネーズソース

ADD TO THE CUT

フォアグラ 2,500
ハーフカナディアンロブスター 5,000

CENTRUM SPECIALTY

和牛サーロインと雲丹のティアン仕立て 6,400
ズッキーニ、ボヘミアンラタトゥイユ

SEAFOOD

スパイシースズキのソテー
スイートサワーブロス
4,300
500g カナディアンロブスター 9,400

SAUCE

ロブスターアルモリケーヌ
梅タルタルソース
レモンタイム

DESSERT

ココナッツムース、トロピカルフルーツカクテル 2,100
パンダンリーフ、パームシュガー、ソルベ
チョコレートタルトブラウニー 2,100
ソルベ、イチジク、ルバーブ
リ・オ・レ 2,100
マンゴー、キャラメル、ココナッツアイスクリーム

STARTER

JAPANESE OYSTERS

3PCS

Salmon roe, ponzu jelly, mignonette
3,100

KANPACHI SOBA GINGER LIME DRESSING

Brandade, nori crisp, menegi
3,000

CENTRUM PÂTÉ EN CROÛTE

Duck, foie gras, piccalilli
4,200

BEET SUMMER SALAD

Beet sorbet, cassis watermelon
Green bean, peach
Australian black truffle, caviar
3,700

YELLOW TOMATO GAZPACHO

Cucumber, olive oil
2,800

PISTOU SOUP

Del Verde pasta, summer beans
Tomato, Parmesan, basil
2,800

CENTRUM BURGER

Black Angus beef, young spinach
Avocado
Buffalo mozzarella
+ One choice of side dish from below
4,500

SIDE

SAUTÉED SPINACH *1,600*

CAJUN WEDGE POTATOES *1,600*

BOHEMIAN RATATOUILLE *1,600*

GRILLED ASPARAGUS *1,600*

MASHED POTATOES *1,600*

HAND CUT FRENCH FRIES *1,600*

BUTCHER'S CUT

Japanese Wagyu A4 Sirloin 100g *8,000*

John Stone Irish Beef Tomahawk 1,000g *27,000*

USA PRIME Beef Striploin 200g *7,000*

Australian Black Angus Beef Rib Eye 200g *6,000*

Australian Black Angus Beef Tenderloin 200g *6,500*

SAUCE

Choice of

Bordelaise / Ginger Caramel Soy / Wasabi / Béarnaise

ADD TO THE CUT

FOIE GRAS *2,500*

HALF CANADIAN LOBSTER *5,000*

CENTRUM SPECIALTY

WAGYU SIRLOIN & SEA URCHIN TIAN *6,400*
Zucchini, bohemian ratatouille

SEAFOOD

SPICED LOUP DE MER *4,300*
Sweet and sour broth

500g CANADIAN LOBSTER *9,400*

SAUCE

Choice of

Lobster Armoricaïne / Ume Tartare / Lemon Thyme

DESSERT

COCONUT MOUSSE *2,100*
TROPICAL FRUITS COCKTAIL
Pandan leaves, palm sugar, sorbet

CHOCOLATE TARTE BROWNIE *2,100*
Sorbet, fig, rhubarb

RIZ AU LAIT *2,100*
Mango, caramel, coconut ice cream