

STARTER

国産牡蛎 3 ピース  3,100
いくら、ポン酢ゼリー、ミニヨネット

セントラム パテアンクルート    4,200
フォアグラ、ダックマグレ
黒豚、ピカリリ

北海道産フルーツマトのパイ  4,000
ブッターチーズ、アチートバルサミコ酢、バジル
エキストラバージンオリーブオイル

北海道産毛蟹のタルト 6,500
ホワイトアスパラガス、クリスタルキャビア

ホワイトアスパラガスカプチーノ  2,800

VEGETARIAN

ズッキーニ、ロケット、花  2,800
ファバビーン、モロコシスタイル

焼いた赤と黄ベルペッパーのサラダ  3,200
ブルグル、きゅうり、春野菜

CENTRUM SPECIALS

カラマリの鉄板焼き   4,000
パローロ風リゾット、ソースヴィエルジュ

国産海老のケイジャン風グリル   4,800
コンキリエ、ナンチュアソース

骨付き鮫鰯のグリル  6,000
マサラ風
ナスキャビア、グリーンオリーヴ
グレモラータ

和牛フィレ肉   9,800
ポئمデュセス、クリスピーオニオン
姫人参、ショロンソース

DESSERT

ストロベリーティラミス   2,100
アイスクリーム

桜ババ   2,100
チェリーアイスクリーム

チョコレートキャラメルブラウニー    2,100
シャーベット、ブラッドオレンジ

セントラム エキゾチックマンゴースフレ    3,500
アイスクリーム

FROM OUR WOOD FIRE GRILL

F1 オーストラリア産
ブラックアンガストマホーク 1,000g 25,000

F1 オーストラリア産
ブラックアンガス T ボーン 1,000g 23,000

A4 和牛フィレ 100g 8,000

F1 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

F1 オーストラリア産
ブラックアンガスストリップロイン 250g 6,000

アメリカ産アンガスビーフリブアイ 200g 5,500

鹿児島県産黒豚 250g 4,500

SAUCE

赤ワインソース、ベアルネーズソース
ジンジャーキャラメル・ソイソース
グリーンペッパー・コーンソース
セントラムバーベキューソース

セントラムバーガー 150g  4,500
ヤングスピナッチ、アボカド、平飼卵
バツファロー・モッツアレラチーズ
下記より 1 品サイドデッシュをお選びください。

SIDE

ほうれん草のソテー  1,600

ケイジャン 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

マッシュルームのソテー  1,600

黒トリュフパンネ パルメザン   2,800

カナディアンロブスター 500g  9,400

ハーフカナディアンロブスター  5,000

本日の魚 時価

 Contains Alcohol  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Pork  Gluten Free  Vegetarian

表示料金には、税金・サービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

STARTER

JAPANESE OYSTERS 3PCS 	3,100
Salmon roe, ponzu jelly, mignonette	
CENTRUM PÂTÉ EN CROÛTE    	4,200
Foie gras, duck magret, kurobuta piccalilli	
HOKKAIDO SUGAR TOMATOES PUFF 	4,000
Burrata cheese, aceto balsamic, basil	
HOKKAIDO KEGANI CRAB TART	6,500
White asparagus, Kristal caviar	
WHITE ASPARAGUS CAPPACUNI 	2,000

VEGETARIAN

ZUCCHINI, ROCKET, BLOSSOM  	2,800
Fava bean, Moroccan style	
BURNED RED AND YELLOW PEPPER SALAD  	3,200
Bulgur, Cucumber, spring vegetables	

CENTRUM SPECIALS

GRILLED CALAMARI A LA PLANCHA  	4,000
Barolo risotto, sauce Vierge	
CAJUN GRILLED JAPANESE PRAWN  	4,800
Conchiglie, sauce Nantua	
GRILLED MONKFISH on THE BONE MASALA 	6,000
Eggplant caviar, green olive gremolata	
JAPANESE WAGYU TENDERLOIN  	9,800
Pomme duchesse, crispy onion	
Baby carrot, sauce Choron	

DESSERT

STRAWBERRY TIRAMISU   	2,100
Ice cream	
SAKURA BABA   	2,100
Cherry ice cream	
CHOCOLATE CARAMEL BROWNIE	2,100
Sorbet chocolat, blood orange   	
CENTRUM EXOTIC MANGO SOUFFLÉ	3,500
Ice cream   	

FROM OUR WOOD FIRE GRILL

F1 Australian Black Angus Tomahawk 1,000g	25,000
F1 Australian Black Angus T Bone 1,000g	23,000

A4 Japanese Wagyu Sirloin 100g	8,000
F1 Australian Black Angus Tenderloin 200g	6,500
F1 Australian Black Angus Striploin 250g	6,000
USA Angus Beef Rib Eyes 200g	5,500
Kagoshima Black Pork 250g	4,500

SAUCE

Choice of
Bordelaise / Béarnaise / Ginger Caramel Soy
Green Pepper Corn / CENTRUM BBQ Sauce

CENTRUM BEEF BURGER 	4,500
Black Angus beef, young spinach, free range egg	
Avocado, Buffalo mozzarella	
+ One choice of side dish from below	

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
SAUTÉED MUSHROOMS  	1,600
BLACK TRUFFLE PENNE PARMESAN  	2,800

CANADIAN LOBSTER 500g 	9,400
HALF CANADIAN LOBSTER 	5,000

CATCH OF THE DAY	Market Price
------------------	--------------

 Contains Alcohol  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Pork  Gluten Free  Vegetarian

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.