

# CENTRUM

Grill & Wine

## APPETIZERS

**JAPANESE OYSTERS** Ponzu jelly, mignonette, 3 piece 🍷  
国産生牡蠣 ポン酢ジュレ ミニョネット  
JPY 2,700

**CHILLED PRAWNS** Cocktail sauce  
ブラウンカクテル  
JPY 3,700

**OYSTER ROCKEFELLER** Serrano ham, Spinach, 3 piece 🍷◆  
オイスターロックフェラー 生ハム ほうれん草  
JPY 3,300

**CRAB CAKES** Sauce remoulade 🍷  
クラブケーキ レムラードソース  
JPY 2,200

**BEER BATTER CALAMARI** 🍷  
イカのフリット  
JPY 1,800

**SEASONAL CEVICHE** Pomegranate, chive 🍷  
鮮魚のセヴィーチェ ザクロ 胡桃 小葱  
JPY 2,200

**SEAFOOD ON ICE** (serves 2)  
Canadian lobster, shrimp, oyster, scallop, mussel, turban shell  
(2名様にて) シーフード オン アイス ロブスター 海老 牡蠣 帆立  
ムール貝 サザエ  
JPY 9,800

## SALADS

**CENTRUM SALAD** Smoked Tamba chicken, derby dressing 🍷  
セントラムサラダ 丹波鶏の燻製 ダービードレッシング  
JPY 2,100

**MIX GREEN SALAD** CENTRUM vinaigrette 🍷  
ミックスグリーンサラダ セントラムヴィネグレット  
JPY 1,500

**BURRATA TOMATO SALAD** 🍷  
フルーツトマトサラダ ブッラータチーズ  
JPY 2,400

**CAESAR SALAD** Crouton, bacon, anchovy 🍷  
シーザーサラダ クルトン ベーコン アンチョビ  
JPY 1,800

## SOUP

**LOBSTER BISQUE** 🍷  
ロブスタービスク  
JPY 2,900

**NEW ENGLAND CLAM CHOWDER** 🍷◆  
Clam, bacon, Awaji onion  
ニューイングランド クラムチャウダー  
アサリ ベーコン 淡路玉ねぎ  
JPY 1,800

**SOUP OF THE DAY**  
本日のスープ  
JPY 1,500

## FROM the CENTRUM WOOD FIRE GRILL

**NORTH AMERICAN BLACK ANGUS BEEF**  
アメリカ産ブラックアンガス牛

**RIBEYE** 250g  
リブアイ  
JPY 6,800

**AUSTRALIAN RANGER VALLEY BEEF**  
オーストラリア レンジャーヴァレー産牛

**SIRLOIN** 250g **TENDERLOIN** 200g  
サーロイン テンダーロイン  
JPY 9,000 JPY 11,000

**CENTRUM BEEF CHEESEBURGER** 🍷  
Black angus patty, cheddar, tomato, onion  
セントラムブラックアンガスチーズビーフバーガー  
JPY 3,800

## JAPANESE BEEF

国産牛  
**A4 WAGYU TENDERLOIN** 100g  
鹿児島産 A5 和牛テンダーロイン  
JPY 9,800

## SAUCE

ソース  
**SHALLOT BEEF JUS** 🍷  
エシャロットビーフジュ

**GREEN PEPPERCORN** 🍷  
グリーンペッパーコーン

**CAFÉ DE PARIS BUTTER** 🍷  
カフェドパリ バター

**BERNAISE** 🍷  
ベアルネーズ

**CARAMEL SOY** 🍷  
キャラメル醤油

## LARGE FORMAT

ステーキ ~ 大きなポーションにて

**TOMAHAWK** Per 100 g  
トマホーク ご用意出来るグラム数をお伝えします。  
JPY 2,300 / 100g

**CENTRUM STEAK PLATTER**  
400g – A4 Wagyu Tenderloin, Domestic Flank  
Australian Tenderloin, US Black Angus Sirloin  
A4 和牛 国産牛 豪州牛 米国牛  
JPY 20,000

## TASTE OF THE SEA

魚介類のグリル

**CATCH OF THE DAY**  
本日の鮮魚  
Market Price – 時価

**SUSTAINABLE ATLANTIC SALMON**  
アトランティックサーモン (サステナブル)  
JPY 4,200

**SUSTAINABLE CANADIAN LOBSTER**  
カナダ産オマール海老 (サステナブル)  
JPY 8,700

**FLANK STEAK** 150g  
フランクステーキ  
JPY 5,500

## OTHER MAINS その他のメインディッシュ

**AUSTRALIAN LAMB RACK**  
オーストラリア産仔羊  
JPY 7,200

**TAMBA CHICKEN BREAST**  
丹波鶏 胸肉  
JPY 3,800

**MIYAZAKI KUROBUTA PORK CHOP** ◆  
宮崎産黒豚ポークチョップ  
JPY 3,600

**VEGETARIAN BURGER** Spinach brioche, tofu & chick pea patty 🍷  
ベジタリアンバーガー ほうれん草ブリオッシュ 豆腐とひよこ豆  
JPY 3,200

**GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM** Spinach, tofu 🍷  
ポートベローマッシュルームのグリル ほうれん草 豆腐  
JPY 3,500

## SIDE DISHES サイドディッシュ

**HOMEMADE FRIES** 🍷  
フライドポテト  
JPY 1,200

**MASHED POTATO** 🍷  
マッシュポテト  
JPY 1,200

**RATATOUILLE** 🍷  
ラタトゥイユ  
JPY 1,200

**BEER BATTER AWAJI ONION RING** 🍷  
淡路玉ねぎのオニオンリング  
JPY 1,200

**CREAMED SPINACH** 🍷  
ほうれん草クリーム煮  
JPY 1,200

**SAUTEED GREEN BEANS** 🍷  
インゲン豆のソテー  
JPY 1,200

**MAC N'CHEESE** 🍷  
マカロニ&チーズ  
JPY 1,500

**GRILLED SEASONAL VEGETABLES** 🍷  
季節野菜のグリル  
JPY 1,800

🍷 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.

# CENTRUM

Grill & Wine

## CENTRUM SET

Caesar Salad

シーザーサラダ

-

Lobster Bisque

ロブスタービスク

-

Sustainable Atlantic Salmon

アトランティックサーモン (サステナブル)

or または

Hokkaido Flank Steak

北海道産牛フランクステーキ

or または

Australia Ranger Valley Sirloin

オーストラリア

レンジャーヴァレー産牛サーロイン

1 Side Dish

お好みのサイドディッシュ 1 品

-

Pecan Pie

ピーカンナッツパイ

or または

Dessert Platter

Supplement JPY +1,500 / person

デザートプラッター

(お一人様 +1,500 円)

-

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

JPY 8,000

per person

## SIGNATURE SET

Seafood on Ice

Lobster, shrimp, oyster, scallop

Mussel, turban shell

シーフードオンアイス

ロブスター 海老 牡蠣 帆立

ムール貝 サザエ

-

Lobster Bisque or Crab Cake

ロブスタービスク または クラブケーキ

-

Australia Ranger Valley

Tenderloin

オーストラリア

レンジャーヴァレー産テnderロイン

or または

A4 Wagyu Tenderloin

Supplement JPY+3,500 / person

A4 和牛テnderロイン

(お一人様 +3,500 円)

2 Side Dishes

お好みのサイドディッシュ 2 品

-

New York Cheese Cake

ニューヨークチーズケーキ

or または

Dessert Platter

Supplement JPY +1,500 / person

デザートプラッター

(お一人様 +1,500 円)

-

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

JPY 12,000

per person

minimum order 2 persons

お二人様から承ります。