

# CENTRUM

Grill & Wine

## APPETIZERS

### 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

### CHILLED PRAWNS

Cocktail sauce  
ブラウンカクテル  
JPY 3,700

### CRAB CAKES

Sauce rémoulade  
クラブケーキ レムロードソース  
JPY 2,200

### SEAFOOD ON ICE (Serves 2)

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

## SALADS

### CENTRUM COBB SALAD

Smoked Tamba chicken, derby dressing  
セントラムコブサラダ 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

### NEWENGLAND 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 淡路玉オニオン  
JPY 1,800

### SOUP OF THE DAY

本日のスープ  
JPY 1,500

## AMERICAN BLACK ANGUS BEEF

アメリカ産ブラックアンガスビーフ

### RIBEYE 250g

リブアイ  
JPY 6,800

## AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BEEF

オーストラリア産 レンジヤーズバレービーフ

### SIRLOIN 250g

サーロイン  
JPY 9,000

### TENDERLOIN 200g

テンダーロイン  
JPY 11,000

## CENTRUM BEEF CHEESEBURGER

Black Angus patty, cheddar, tomato, onion  
セントラムビーフチーズバーガー  
JPY 3,800

## JAPANESE BEEF

国産牛

### A4 WAGYU TENDERLOIN 100g

A4 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

### BÉARNAISE

ベアルネーズ

### CARAMEL SOY

キャラメル醤油

## FROM the CENTRUM WOOD FIRE GRILL

### LARGE FORMAT

ステーキ ~ 大きなポーションにて

### AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BEEF

#### 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 Steak  
Australian Tenderloin, Australian Sirloin  
セントラムステーキプラッター  
A4 和牛テンダーロイン、国産フランクステーキ  
オーストラリア産テンダーロイン  
オーストラリア産サーロイン  
JPY 20,000

### KAGAWA A4 OLIVE WAGYU SIRLOIN 100g

香川産 A4 オリーブ和牛サーロイン  
JPY 9,000

## TASTE OF THE SEA

魚介類のグリル

### CATCH OF THE DAY

本日の鮮魚  
Market Price – 時価

### ATLANTIC SALMON

アトランティックサーモン  
JPY 4,200

### CANADIAN LOBSTER

カナダ産オマール海老  
JPY 8,700

### DOMESTIC FLANK STEAK 150g

国産フランクステーキ  
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

### 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

### VEGETARIAN BURGER

Spinach brioche, tofu & chickpea 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

## 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

淡路オニオンリング  
JPY 1,200

### CREAMED SPINACH

クリームスピナッチ  
JPY 1,200

### 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



このマークが付いた水産物は、MSC (海洋管理協議会) 認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。www.msc.org/jp  
Seafood with this mark comes from an MSC certified sustainable fishery. www.msc.org MSC-C-65589



このロゴが付いた水産物は、ASC (水産養殖管理協議会) 認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。www.asc-aqua.org  
Seafood with this logo comes from ASC certified responsible farm. www.asc.org ASC-C-44060

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.