CENTRUM
Grill & Wine

APPETIZER 前菜

DUCK LEG CONFIT CROCKET
Cocktail sauce
鴨腿肉コンフィのクロケット
カクテルソース
JPY 2,200

BEER BATTER CALAMARI
Spicy mayonnaise
ビアバッターカラマリ
スパイシーマヨネーズ
JPY 3,000

CENTRUM Pâté en croûte
Foie gras, magret, kurobuta, piccalilli
セントラム　パテ・アン・クルート
フォアグラ、ダックマグレ、黒豚、ピカリリ
JPY 4,000

SEAFOOD ON ICE (Serves 2)
Market Availability
シーフード オン アイス (2 名様にて)
JPY 9,900

SALAD サラダ

CENTRUM SALAD
Butter lettuce, blue cheese, quail egg
Butter nuts, bacon, maple dressing
セントラムサラダ
バターレタス、ブルーチーズ、鶉卵、梨
バターナッツ、スモークベーコン、メープルドレッシング
JPY 3,000

CAESAR SALAD
Romaine lettuce, parmesan cheese, crouton
シーザーサラダ
ロメインレタス クルトン パルメザンチーズ
JPY 1,500
Add smoked chicken ご追加スモークチキン +JPY 300
Add shrimp ご追加エビ+JPY 1,000

VEGETARIAN COBB SALAD
Avocado, red onion, red bean, tomato, cucumber
Eggs, Iceberg lettuce, apple, Derby dressing
ベジタリアンコブサラダ
アボカド レッドオニオン レッドビーン トマト
きゅうり 卵 レタス リンゴ ダービードレッシング
JPY 1,500

SOUP スープ

LOBSTER BISQUE
ロブスタービスク
JPY 2,900

BUTTERNUT SQUASH pumpkin seed, coriander oil
バターナッツスクアッシュスープ パンプキンシード
JPY 1,800

SOUP OF THE DAY
本日のスープ
JPY 1,500

SEAFOOD シーフード

Catch of the day
本日の鮮魚
JPY 4,500

WOOD FIRE HOKKAIDO SCALLOP SKEWER
Japanese leek, lemon thyme emulsion
北海道産ホタテ貝の串焼き
白ネギ、レモンタイムエマルジョン
PY 4,900

FRESH CANADIAN LOBSTER
カナディアンロブスター
JPY 8,700

Grilled & BBQ glazed Atlantic salmon
アトランティックサーモンのバーベキューグリル
JPY 4,500

BEEF ビーフ

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 8,500

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BEEF
オーストラリア産 レンジャーズヴァレービーフ

SIRLOIN 250g
サーロイン
JPY 9,500

TENDERLOIN 200g
テンダーロイン
JPY 12,000

JAPANESE BEEF 国産牛

A4 WAGYU TENDERLOIN 100g
A４ 和牛テンダーロイン
JPY 10,000

DOMESTIC FLANK STEAK 150g
国産フランクステーキ
JPY 5,200

LARGE FORMAT ステーキ ~ 大きなポーションにて

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BEEF
TOMAHAWK Per 100 g
オーストラリア産レンジャーズヴァレービーフトマホーク
本日ご用意可能なグラム数をお尋ねください。
JPY 2,500 / 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 29,800

CHOICE 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

OTHER MAIN DISH その他のメインディッシュ

CENTRUM CHEESEBURGER
Beef patty, cheddar, tomato, onion
セントラム チーズバーガー
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

DAISEN CHICKEN BREAST
大山鶏 胸肉のグリル
JPY 4,000

CORN FRITTER and AVOCADO EGG BENEDICT
Tomato salsa, garden green, parmesan cheese
コーンフリッターとアボカドのエッグベネディクト
トマトサルサ、ガーデングリーン、パルメザンチーズ
JPY 3,000

GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK
オーストラリア産ラムラックのグリル
JPY 7,500

WOOD FIRED DRY AGED DUCK BREAST
ドライエイジング鴨胸肉の炭火焼き
JPY 6,500

SIDE DISHES サイドディッシュ

POTATO FRIES
フライドポテト
JPY 1,200

MASHED POTATO
マッシュポテト
JPY 1,200

CRISPY SMASH SAUTEED POTATOES
クリスピースマッシュソテーポテト
JPY 1,200

BEER BATTER AWAJI ONION RING
淡路島産オニオンリング
JPY 1,200

CREAMED SPINACH
クリームスピナッチ
JPY 1,200

MIX GREEN SALAD
ミックスグリーンサラダ
JPY 1,200

GRILLED SEASONAL VEGETABLES
季節野菜のグリル
JPY 2,200

Contains Alcohol　Contains Dairy　Contains Nuts　Contains Pork　Gluten Free　Vegetarian

このマークがついた水産物は MSC の環境基準を満たして認証された漁業で獲られた水産物です。msc.org Seafood with this mark has been certified to MSC's environmental standard for fishing. msc.org **MSC-C-65589**

このロゴがついた水産物は、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-aqua.org **ASC-C-44060**

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。
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.