

CENTRUM

Grill & Wine

APPETIZER 前菜

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

CRAB CAKE DOUGHNUT

Avruga, celeriac, remoulade sauce
クラブケーキドーナツ
アヴルーガ、根セロリ、レムラードソース
JPY 4,500

BEER BATTER CALAMARI

Spicy mayonnaise
ビアバターカラマリ
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

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
JPY 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グスビーフ
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

DAISEN CHICKEN BREAST

大山鶏 胸肉のグリル
JPY 4,000

GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK

オーストラリア産ラムラックのグリル
JPY 7,500

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM

spinach, tofu
ポ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

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

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.