

# CENTRUM

Grill & Wine

## GRILL EXPERIENCE グリルエクスペリエンス

CENTRUM BEET SALAD  
Lettuce, maple dressing  
セントラムビーツサラダ  
レタス、メープルドレッシング

**ADD HOUSE MADE SMOKED SALMON**  
追加 自家製  
アトランティック スモークサーモン  
+JPY 500

\*\*\*

 GRILLED CEDAR PLANK ATLANTIC SALMON  
燻した杉板でグリルした  
アトランティックサーモン  
or または

WOOD FIRE KIRISHIMA BLACK PORK  
霧島黒豚の炭火焼き

**MAIN COURSE UPGRADE**  
DOMESTIC FLANK STEAK 100g

国産フランクステーキ  
+JPY 2,500

A4 WAGYU TENDERLOIN 80g  
A4 和牛テンダーロイン  
+JPY 4,500

1 SIDE DISH

お好みのサイドディッシュ 1 品  
\*\*\*

TODAY'S DESSERT

or または

DESSERT PLATTER  
Supplement JPY +2,000 / person  
デザートプラッター  
(お一人様 +2,000 円)

\*\*\*

COFFEE or TEA  
コーヒーまたは紅茶

JPY 8,500

## CHOICE OF SIDE DISH

**POTATO FRIES**  
フライドポテト

**CREAMED SPINACH**  
クリームスピナッチ



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

**MASHED POTATO**  
マッシュポテト

**BEER BATTER AWAJI ONION RING**  
淡路島産オニオングリル



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.

## CENTRUM SET セントラムセット

HOUSE SMOKED ATLANTIC SALMON  
CARPACCIO  
Free range soft egg, shoe string potato  
自家製アトランティック  
スモークサーモンのカルパッチョ  
\*\*\*

ROASTED CARROT SOUP  
ローストキャロットスープ  
\*\*\*

 GRILLED SEA BREAM  
鯛のグリル  
or または  
WOOD FIRE AUSTRALIAN  
RANGERS VALLEY SIRLOIN  
オーストラリア産  
レンジャーズバレー サーロイン

**MAIN COURSE UPGRADE**  
A4 WAGYU TENDERLOIN 80g  
A4 和牛テンダーロイン  
+JPY 4,500

 **ADD HALF CANADIAN LOBSTER**  
カナダ産オマール海老（半身）ご追加  
+JPY 4,350

1 SIDE DISH

お好みのサイドディッシュ 1 品  
\*\*\*

TODAY'S DESSERT

or または

DESSERT PLATTER  
Supplement JPY +2,000 / person  
デザートプラッター  
(お一人様 +2,000 円)

\*\*\*

COFFEE or TEA  
コーヒーまたは紅茶

JPY 10,000

## SIGNATURE SET シグネチャーセット

SEAFOOD ON ICE  
シーフード オンアイス

**ADD HALF CANADIAN LOBSTER**  
カナダ産オマール海老（半身）ご追加  
+JPY 2,500  
\*\*\*

ROASTED CARROT SOUP  
ローストキャロットスープ  
\*\*\*

WOOD FIRE JAPANESE SHRIMP  
国産エビの炭火焼き  
\*\*\*

GRILLED & BOURBON FLAMBE  
AUSTRALIAN RANGERS VALLEY  
TENDERLOIN  
バーボンでフランベした  
オーストラリア産レンジャーズバレー  
テンダーロインのグリル

**MAIN COURSE UPGRADE**  
A4 WAGYU TENDERLOIN 100g  
A4 和牛テンダーロイン  
+JPY 4,500

1 SIDE DISH

お好みのサイドディッシュ 1 品  
\*\*\*

TODAY'S DESSERT

or または

DESSERT PLATTER  
Supplement JPY +2,000 / person  
デザートプラッター  
(お一人様 +2,000 円)

\*\*\*

COFFEE or TEA  
コーヒーまたは紅茶

JPY 15,500

**MIX GREEN SALAD**  
ミックスグリーンサラダ

**GRILLED SEASONAL VEGETABLES**  
季節野菜のグリル  
+JPY 1,000

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