

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

HOUSE MADE SMOKED ATLANTIC SALMON CARPACCIO
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
JPY 4,800

Garlic shrimp Gratin
ガーリックシュリンプグラタン
JPY 2,200

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 BEET SALAD ◆◆◆

Lettuce, blue cheese, mandarin orange, pecan nuts
pomegranate, maple dressing

セントラムビーツサラダ

レタス、ブルーチーズ、ザクロ、メープルドレッシング

JPY 3,000

Add house made smoked Atlantic Salmon

ご追加 自家製アトランティックスモークサーモン +JPY 1,500

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

NAVY BEAN SOUP Crouton, smoked bacon ◆◆

白インゲン豆のスープ クルトン、スモークベーコン
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 JAPANESE SHRIMP ◆◆

Broccolini, bisque emulsion
国産エビの炭火焼き
プロッコリーニ、ビスクエマルジョン
JPY 4,900

FRESH CANADIAN LOBSTER

カナディアンロブスター

JPY 8,700

GRILLED 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

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 レンジャーズバーベーフ

SIRLOIN 250g TENDERLOIN 200g

サーロイン テンダーロイン

JPY 9,500 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 100g or 200g

国産フランクステーキ

100g JPY 6,700

200g JPY 13,400

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バーベーフトマホーク

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 BEEF EXPERIENCE (SHARING)

400g - A4 Wagyu Tenderloin, Domestic Flank Steak, Australian Tenderloin, Australian Sirloin

セントラムビーフエクスペリエンス (シェアード)

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 ◆◆◆

ペアルネーズ

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

WOOD FIRED KIRISHIMA BLACK PORK 300g◆◆◆

霧島黒豚の炭火焼き

JPY 6,500

GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK

オーストラリア産ラムラックのグリル

JPY 7,500

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

DAISEN CHICKEN BREAST

大山鶏 胸肉のグリル

JPY 4,000

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

BRUSSELS SPROUT ◆◆◆

芽キャベツ

JPY 1,200

BEER BATTER AWAJI ONION RING ◆◆◆

淡路島産オニオングリング

JPY 1,200

CREAMED SPINACH ◆◆◆

クリームスピナッチャ

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](http://www.msc.org) Seafood with this mark has been certified to MSC's environmental standard for fishing. msc.org MSC-C-65589



このマークがついた水産物は、ASC（水産養殖管理協議会）認証を得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.