

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
ブロッコリーニ、ビスクエマルジョン
PY 4,900

FRESH CANADIAN LOBSTER
カナディアンロブスター
JPY 8,700
GRILLED 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 レンジャーズバレービーフ
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 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)
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

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

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

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.