

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

WARM WHITE ASPARAGUS MIMOSA

Serrano ham, boiled potato, hollandaise
温製ホワイトアスパラガスミモザ
セラノハム、ポイルポテト、オランダーズ
JPY 3,200

BEER BATTER CAULIFLOWER WINGS

Spicy buffalo mayonnaise
ビアバターカリフラワー
スパイシーバッファローマヨネーズ
JPY 2,000

SALAD サラダ

CENTRUM SALAD

Butter lettuce, blue cheese, quail egg, strawberries
asparagus, smoked bacon, dressing
セントラムサラダ
バターレタス、ブルーチーズ、鶉卵、イチゴ、
アスパラガス、スモークベーコン、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、トマト
きゅうり、卵、レタス、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

WHITE ASPARAGUS SOUP

ホワイトアスパラガス スープ
JPY 2,000

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

GRILLED CALAMARI SAUCE VIERGE

Roasted garlic sourdough crostini
カラマリーのグリル、ソースヴィエルジュ
ローストガーリッククロスティニ
JPY 3,500

FRESH CANADIAN LOBSTER

カナディアンロブスター (本日の時価)
JPY Market Price

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 レンジャーズバレービーフ

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 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

COLA BBQ AMERICAN BRAISED BEEF

SHORT RIBS (SHARING)

プレゼしたアメリカンビーフ

ショートトリブのバーベキュー (2名シェア)

JPY 19,000

CENTRUM SMOKE BOX EXPERIENCE

Cheddar cheese sausage, braised short ribs,

Ranger Valleys tenderloin (SHARING)

セントラムスモークボックス (2名シェア)

チェダーチーズソーセージ、ショートトリブのプレゼ、

レンジャーズバレーテンダーロイン

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 SMASH BURGER

Double smash beef patty, cheddar cheese, tomato, onion jam, smoked bacon

セントラムスマッシュバーガー

ダブルスマッシュビーフパティ、チェダーチーズ、トマト、オニオンジャム、スモークベーコン

JPY 3,500

DAISEN CHICKEN BREAST

大山鶏 胸肉のグリル

JPY 4,000

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

WOOD-FIRED HOMEMADE CHEDDAR CHEESE SAUSAGE

自家製チェダーチーズソーセージのグリル

JPY 2,500

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

GRILLED BROCCOLI

ブロッコリーのグリル

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 WHITE ASPARAGUS

ホワイトアスパラガスのグリル

JPY 2,600

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.