

# THE OAK DOOR

## WEEKDAY LUNCH 2,500

Chef's daily soup  
料理長特製スープ

Salisbury steak, mashed potato, mushroom sauce  
ソールズベリーステーキ マッシュポテト マッシュルームソース

or または

Caesar salad, roasted chicken, smoked bacon

チキンシーザーサラダ スモークベーコン

or または

Tsukiji market fish

本日の魚料理

Daily soft serve ice cream sundae

デイリー ソフトアイスクリーム サンデー

## CHEF'S SELECTION LUNCH SET 3,500

New England clam chowder  
ニューイングランド クラムチャウダー

or または

Caesar salad, sourdough croutons, smoked bacon  
シーザーサラダ サワーブレッドのクルトン スモークベーコン

The Oak Door burger, BBQ aioli  
bacon, cheddar cheese, crispy onion  
オークドアバーガー バーベキューアイオリ  
ベーコン チェダーチーズ クリスピーオニオン

or または

Roasted Shingen chicken, roasted root vegetables, herb chicken jus  
信玄どりのロースト 根菜のロースト ハーブソース

or または

Tsukiji market fish

本日の魚料理

or または

Braised Japanese beef cheek, mashed potato, red wine shallots  
国産牛ホホ肉のプレゼ マッシュポテト 赤ワインとエシャロットのソース

Daily soft serve ice cream sundae

デイリー ソフトアイスクリーム サンデー

or または

New York cheesecake, blueberry compote, whipped cream  
ニューヨークチーズケーキ ブルーベリーコンポート ホイップクリーム

Choice of coffee or tea with all course menus

全てのセットにはコーヒーまたは紅茶が含まれております。

## CHEF'S STEAK HOUSE SET 4,800

Poached prawns, cocktail sauce  
ブラウンカクテル カクテルソース

or または

Fruit tomato, organic sweet onion, extra virgin olive oil  
フルーツマト オーガニックスイートオニオン  
エキストラヴァージンオリーブオイル

New England clam chowder  
ニューイングランド クラムチャウダー

Australian beef tenderloin 150g, mashed potato  
creamed spinach, green peppercorn sauce

オーストラリア産テンダーロイン 150g マッシュポテト  
ほうれん草のクリーム煮 グリーンペッパーコーンソース

or または

Japanese F1 beef sirloin 200g, mashed potato  
creamed spinach, green peppercorn sauce (+4,000)

国産F1サーロインステーキ 200g マッシュポテト  
ほうれん草のクリーム煮 グリーンペッパーコーンソース (+4,000)

or または

Wagyu A4 beef tenderloin 130g, mashed potato  
creamed spinach, green peppercorn sauce (+7,000)

和牛テンダーロインステーキ A4 130g, マッシュポテト  
ほうれん草のクリーム煮 グリーンペッパーコーンソース (+7,000)

Daily soft serve ice cream sundae

デイリー ソフトアイスクリーム サンデー

or または

Daily tart

デイリータルト

or または

New York cheesecake, blueberry compote, whipped cream  
ニューヨークチーズケーキ ブルーベリーコンポート ホイップクリーム

Please be advised that The Oak Door's wood burning oven is currently under maintenance and menu items that require the oven will not be available.  
現在、ウッドバーニングオーブンのメンテナンスを行っており、ウッドバーニングオーブンを使用したメニューはご提供しておりません。

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.  
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.  
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。  
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

# THE OAK DOOR

## ランチ アラカルト

### 前菜

ニューイングランドクラムチャウダー  
料理長特製スープ  
帆立貝のロースト ハーブバター  
タラバガニのクラブケーキ レムラードソース  
ブラウンカクテル カクテルソース  
シーフードテイस्टィングプレート お二人様で  
ロブスター タラバガニ ブラウン 帆立貝のセビーチェ ツブ貝 3種のソース  
キャビア 30グラム トラディショナルガーニッシュ

### サラダ

シーザーサラダ サワーブレッドのクルトン スモークベーコン  
フルーツトマト オーガニックスイートオニオン エキストラヴァージンオリーブオイル  
ミックスグリーンサラダ シェイブドベジタブル 赤ワインピネグレット  
コブサラダ チキン アボカド 卵 トマト ベーコン ブルーチーズ

### メイン

フィッシュアンドチップス タルタルソース レモン  
本日の魚料理  
信玄どりのロースト 根菜のロースト ハーブソース  
国産牛ホホ肉のプレゼ マッシュポテト 赤ワインとエシャロットのソース  
オーク ドア バーガー 130g バーベキューアイオリ ベーコン チェダーチーズ クリスピーオニオン  
オーク ドア バーガー 220g  
ジャイアント オーク ドア バーガー (期間限定 5/1~5/30)  
ステーキサンドウィッチ アメリカ産牛ハラミステーキ ロメインレタス トマト オニオン ホースラディッシュマスタード  
ポルトベローマッシュルームバーガー タレージオチーズ オニオンジャム アボカド ルッコラ  
熟成豚のポークチョップ メープルとシェリー酒のソース  
ハーフラック ポークベイベーバックリブ バーベキューソース  
フルラック ポークベイベーバックリブ バーベキューソース  
アメリカ産ロブスターのロースト 600g

### ビーフ

オーストラリア産テンダーロインステーキ	150g	4,200	250g	6,800
アメリカ産F1テンダーロインステーキ			200g	8,800
オーストラリア産リブアイステーキ			300g	6,200
国産F1サーロインステーキ	200g	7,800	400g	14,800
和牛テンダーロインステーキ A4	130g	12,400	260g	22,800
神戸サーロインステーキ A5	150g	13,200	300g	24,800
国産F1トマホークステーキ 三名様から四名様で			1600g	48,600

追加: 1/2 ロブスター

## LUNCH A LA CARTE

### STARTERS

1,400	New England clam chowder
1,200	Chef's daily soup
2,900	Sizzling scallops, herb butter
2,500	Pan-fried Taraba crab cake, remoulade sauce
2,300	Poached prawns, cocktail sauce
9,600	Chilled seafood platter for two
	Lobster, Taraba crab, prawns, scallop ceviche, whelk on crushed ice with three sauces
18,500	Caviar 30g, traditional garnishes

### SALADS

1,700	Caesar salad, sourdough croutons, smoked bacon
1,900	⑤ Fruit tomato, organic sweet onion, extra virgin olive oil
1,400	⑤ Mixed greens, shaved vegetables, red wine vinaigrette
2,200	Cobb salad, chicken, avocado, egg, tomato, bacon, blue cheese

### MAINS

2,500	Beer battered fish and chips, tartar sauce, lemon
2,900	Tsukiji market fish
2,500	Roasted Shingen chicken, roasted root vegetables, herb chicken jus
2,900	Braised Japanese beef cheek, mashed potato, red wine shallots
1,700	The Oak Door burger 130g, BBQ aioli, bacon, cheddar cheese, crispy onion
2,200	The Oak Door burger 220g
8,800	The Giant Oak Door burger (limited menu from 5/1 to 5/30)
2,700	Steak sandwich, US beef skirt steak, romaine lettuce, tomato, onion, horseradish mustard
1,900	⑤ Portobello burger, Taleggio cheese, onion jam, avocado, arugula
5,900	Aged pork chop, maple sherry sauce
4,600	Half rack baby back pork ribs, BBQ sauce
8,600	Full rack baby back pork ribs, BBQ sauce
8,200	Roasted American lobster 600g

### BEEF

Australian beef tenderloin	
US F1 beef tenderloin	
Australian beef ribeye	
Japanese F1 beef sirloin	
Wagyu A4 beef tenderloin	
Kobe A5 beef sirloin	
Japanese F1 beef Tomahawk, serves three - four	

Add 1/2 American lobster

### SAUCES

Bearnaise	Green peppercorn
Blue cheese bacon butter	Horseradish cream
Chimichurri	Ponzu

### SIDE DISHES

1,200	⑤ Creamed spinach
1,200	⑤ Sauteed mushrooms
1,400	⑤ Sauteed asparagus
1,200	⑤ Macaroni and cheese
1,100	⑤ Fried potatoes, garlic or plain
1,100	⑤ Mashed potato

⑤ Vegetarian ベジタリアン

Please be advised that The Oak Door's wood burning oven is currently under maintenance and menu items that require the oven will not be available.  
現在、ウッドバーニングオープンのメンテナンスを行っており、ウッドバーニングオーブンを使用したメニューはご提供しておりません。

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.  
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.  
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。  
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に添りに者にお申し付けください。