

THE OAK DOOR

ランチ アラカルト

前菜

ホセリート ベジヨータ イベリコハム 20g
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स्टینگ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sgリーンサラダ シェイブドベジタブル 赤ワインビネグレット
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 220g 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 130g
ステーキサンドウィッチ
オーストラリア産ストリップロインステーキ ロメインレタス トマト オニオン ホースラディッシュクリーム
ポルトベローマッシュルームバーガー タレジジオチーズ オニオンジャム アボカド ルッコラ
マンズリーバーガー
熟成豚のポークチョップ メーブルとシェリー酒のソース
ハーフラック ポークベイビーバックリブ バーベキューソース
フルラック ポークベイビーバックリブ 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

2,800 Joselito - "the best ham in the world" 20g
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
18,500 Lobster, Taraba crab, prawns, scallop ceviche, whelk on crushed ice with three sauces
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
2,200 The Oak Door burger 220g, BBQ aioli, bacon, cheddar cheese, crispy onion
1,700 The Oak Door burger 130g
2,700 Steak sandwich
Australian striploin steak, romaine lettuce, tomato, onion, horseradish cream
1,900 ⑤ Portobello burger, Taleggio cheese, onion jam, avocado, arugula
2,200 Monthly burger
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

3,800 Add 1/2 American lobster

SAUCES

Bearnaise
Blue cheese bacon butter
Chimichurri
Green peppercorn
Horseradish cream
Ponzu

SIDE DISHES

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

ソース

ヘアルネーズ
ブルーチーズベーコンバター
チミチュリ
グリーンペッパーコーン
ホースラディッシュクリーム
ボン酢

サイドディッシュ

ほうれん草のクリーム煮
マッシュルームのソテー
アスパラガスのソテー
マカロニチーズ
フライドポテト ガーリックまたはブレン
マッシュポテト

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プ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

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。