



# TWOROOMS

GRILL | BAR

THE CAVIAR ON ICE {30 GRAMS}  
 POTATO CROQUETTE • SOUR CREAM  
 キャビア氷盛り {30 グラム}  
 ポテトクロケット サワークリーム  
 8500

## TODAY'S OYSTERS 本日のオイスター

NATURAL ON ICE 生ガキの氷盛り	850	OKINAWAN SHIKWASA PONZU HOKKAIDO SALMON ROE ON ICE 沖縄シークワサーポン酢 北海道産イクラの氷盛り	1100
KILPATRICK キルパトリック	950	GREY GOOSE VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT	1400
CRISP FRIED • JALAPEÑO TARTARE クリスピーフライ ハラペーニョタルタル	950	グレイグース ウォッカ ブラッディーメアリー オイスターショット	

## APPETIZERS 前菜

TWO ROOMS CAESAR SALAD TWO ROOMS シーザーサラダ	1900	NEW CALEDONIAN ANGEL PRAWNS ON ICE SAFFRON AIOLI • SHISO • CORIANDER ニューカレドニア産 天使の海老の氷盛り サフランアイオリ 紫蘇 パクチー	2350
SHIZUOKA SUGAR TOMATO ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET 静岡産 シュガートマト イタリア産バッファローボッコッチーニ ルッコラ	1900	TEPPAN GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS EVOO YUZU KOSHO WHIPPED AVOCADOS • BACON DUST 北海道産 ホタテの鉄板焼き EVOO 柚子胡椒ホイップ アボカド ベーコンダスト	1900
TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO 本日の鮮魚のカルパッチョ	2400	CRABBE CAKE DONUTS BLACK GARLIC AIOLI • MITSUBA クラブケーキ ドーナツ 黒ニンニク アイオリ 三つ葉	1850
SEASONAL A5 KATSUBE WAGYU TARTARE 季節の島根産かつべ牛のタルタル	2400	TODAY'S ASSORTED APPETIZER PLATE 本日の前菜 3種 盛り合わせ 1名様分又は 2名様分	FOR 1 2400 FOR 2 4800

## MAINS 主菜

TODAY'S MARKET FISH 本日の鮮魚の鉄板焼き	4400	CHAR GRILLED PREMIUM BEEF CUTS プレミアムビーフ チャーグリル	
BRINED & BROILED FREE RANGE JAPANESE DATTE CHICKEN BURNT LEMON マリネした伊達鶏のグリル 焦がしレモン	4800	JOHN DEE LONG GRAIN BEEF {QLD, AUST} オーストラリア QLD 州 ジョンディーブラックアンガスビーフ	
IWATE "IWACHU" PORK CHOP 岩手産 骨付き岩中ポークチョップ	5200	FILLET 200G FILET NEW YORK CUT 350G ニューヨークカット CUBE ROLL 300G キューブロール	8200 8300 8400
TWICE COOKED PRIME DOUBLE LAMB CHOPS 2度火入れしたプライム ダブルラムチョップ	5600		

## TODAY'S PREMIUM SELECT A5 FULL BLOOD BLACK HAIR WAGYU 本日の特選 A5 黒毛和牛

FILLET 200G ファイル	13000	SIRLOIN 300G サーロイン	13500	FLATIRON 200G ミスジ	8500
TASTING PLATE {FILLET • SIRLOIN • FLATIRON} 盛り合せ 3種 {ファイル サーロイン ミスジ} 17000					

## SIDES サイドディッシュ

FRENCH FRIES フレンチフライ	900	SAUTÉED JAPANESE FOREST MUSHROOMS 国産キノコのソテー	1250
FRIED HAND CUT POTATOES ハンドカット フライドポテト	1100	ANCHOVY SPINACH アンチョビほうれん草	1350
OLIVE OIL MASHED POTATOES オリーブオイルのマッシュポテト	1200	TODAY'S SEASONAL VEGETABLES 本日の季節の野菜盛り	MP 時価

AT TWO ROOMS WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS. DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY, QUALITY OR THE WHIM OF THE CHEF  
 TWO ROOMS では四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、また、コンセプトの変更などによりメニューを変更する可能性がありますのでご了承くださいませ。  
 PRICES ARE INCLUSIVE OF GOVERNMENT TAX AND ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

上記は消費税を含む価格で、別途 10% サービス料を加算させていただきます。

A LA CARTE