

NoMad

Grill | Lounge

RAW BAR

Today's Japanese Fresh Oyster	本日の国産フレッシュオイスター 1ピース	600~
Today's Japanese Fresh Oyster Platter 6p	本日のフレッシュオイスタープラッター 6ピース	3,600
Shrimp Cocktail 6p	シュリンプカクテル 6ピース	1,500
Herb Marinated Atlantic Salmon	アトランティックサーモンのハーブマリネ	1,600
Today's Market Fish Carpaccio	鮮魚のカルパッチョ トマトのヴィネグレット	1,800
Lobster Cocktail 1p	ロブスターカクテル 1尾	4,800
NoMad Style Chilled Seafood Platter for two (Oyster, Salmon, Mussel, Shrimp, Lobster Tail)	NoMadシーフードプラッター 国産オイスター, サーモンマリネ, ムール貝, オマール海老, シュリンプカクテル	6,800
Ossetra Caviar 30g	オシェトラキャビア 30g	15,000

SALAD, SOUP

Garden Mixed Green Salad from The Farm Awaji Onion Dressing	農園野菜のガーデンサラダ 淡路島オニオンのドレッシング	1,500
Japanese Kale Salad with Sesami Vinaigrette	ケールのグリーンサラダ セサミヴィネグレット	1,600
Romain Caesar Salad, Aging Bacon	熟成ベーコンと国産ロメインレタスのシーザーサラダ	1,600
Clam Chowder	NoMad特製クラムチャウダー	1,300
Lobster Bisque Soup, Corn Espuma	オマールエビのビスク カプチーノスタイル	1,200
Today's Soup	本日のスープ *スープは一皿お一人様分となります。	900

APPETIZER

Japanese Pork Prosciutto Alugra	北海道産どろぶた生ハム 16ヶ月熟成 ルッコラ添え	2,600
Pan Fried Taraba Crab Cake Masterd Cream Sauce	タラバガニのクラブケーキ	2,500
Raclette Cheese and Farm Vegetables	とろけるラクレットチーズと農園野菜	2,800
"HIDA" Wagyu Beef Tartare	飛騨牛のタルタル	2,600
"HIDA" Wagyu Beef Carpaccio, Sea urchin, Caviar	飛騨牛とウニとキャビアのカルパッチョ	3,200

FROM THE GRILL

骨付きステーキ

北海道産 熟成北大雪牛 Tボーン For Two 12,000 / For Three 18,000 / For Four 24,000

Japanese Aging F1 Beef "KITADAISETSU"

北海道産 熟成北大雪牛 700g L-Bone 13,000 / Poterhouse 18,000

Japanese Aging F1 Beef "KITADAISETSU"

熊本産 熟成和牛あか牛 700g L-Bone 24,000 / T-Bone 28,000 / Poterhouse 33,000

Aging Wagyu Beef "AKA-USHI"

50日熟成

北海道産 熟成北大雪牛サーロイン 100g 4,000 / 200g 8,000

Japanese Aging F1 Beef Sirloin

熟成黒毛和牛 内モモ 160g 4,500 / 320g 9,000

Wagyu Aging Beef Round

熊本産 熟成和牛あか牛サーロイン 100g 7,000 / 200g 14,000

Wagyu Aging Beef Sirloin

フレッシュ

飛騨牛 ハラミ 150g 7,500 / 300g 15,000

"HIDA" Wagyu Beef Babette

黒毛和牛 フィレ 120g 6,800 / 240g 13,600

Wagyu Beef Filet

ラム & ポーク

北海道産 熟成骨付きどろ豚 350g 4,200

Japanese Aging Pork

ニュージーランド産 ラムラック 300g 3,000

Newziland Lamb Rack

SEAFOOD

Sautéed Today's Fish from Market	漁港直送 本日の鮮魚のソテー	2,900
Roasted Atlantic Salmon	アトランティック サーモンのロースト	2,600
Roasted Lobster	オマール海老のロースト	7,800

SIDE DISHES

Garlic Mashed Potato	ガーリックマッシュポテト	800
Today's Butter Roasted Mushrooms	本日のきのこバターロースト	900
Grilled Japanese Asparagu	アスパラガスグリル	900
Sauteed Spinach	ほうれん草のソテー	800
Grilled Seasonal Vegetables from "AOKI" Farm	季節の野菜グリル	1,800
Truffle Mashed Potato	トリュフマッシュポテト	2,800

RICE

Mini Beef Curry Rice	ひと口ビーフカレー	700
Black Truffle Risotto	黒トリュフリゾット	900
"Chazuke" Rice in Beef Stock Soup with Sea urchin, Caviar	雲丹とキャビアの牛だし茶漬	1,800

NoMad

Grill | Lounge

Dégustation Course

18,000 2名様より承ります
Minimum 2people

Amuse

黒トリュフのクロケット
Truffle Croquette

First Appetizer

雲丹と国産フレッシュオイスター
シャンパンのジュレ
Sea Urchin and Fresh Oyster with Champagne Jelly

Second Appetizer

飛騨牛で巻いたオマール海老
"Hida" Beef and Lobster

Fish

フグのポッシュとフグ出汁のリゾット キャビア添え
Poached Globefish and Risotto with Caviar

Soup

マッシュルームのブルーテとフォアグラソテー
Mushroom Velouté with Sauteed Foie Gras

Main Dish

50日熟成の北大雪牛サーロインステーキ
発酵たまねぎのソース
"Kitadaisetu" Sir-loin Steak with Roasted Onion

Dessert

フロマージュとフリュイルージュ
ローズマリーの香りを添えて
Fromage and Fruits Rouge with Rosemary Flavor

パン・コーヒー
Bread · Coffee

NoMad Course

10,000

Appetizer

タスマニアサーモンのハーブマリネ
Herb Marinated Tasmanian Salmon

Soup

濃厚クラムチャウダー
Clam Chowder

Main Dish

国産熟成牛のグリル
Grilled Aging Japanese Beef

Dessert

本日のデザート
Today's Dessert

パン・コーヒー
Bread · Coffee

Christmas Course

15,000 2名様より承ります
Minimum 2people

Amuse

NoMad Grill Loungeからのおくりもの
Present by NoMad Grill Lounge

First Appetizer

牡蠣とシュリンプのカクテル
Oyster and Shrimp Cocktail

Second Appetizer

18ヶ月熟成どろ豚の生ハムとトリュフのサラダ
Raw Ham and Truffle Salad

Soup

雲丹を浮かべたクラムチャウダー
Clam Chowder with Sea Urchin

Main Dish

50日熟成の北大雪牛の骨付きブロースと
黒毛和牛フィレのロッシーニ風
"Kitadaisetu" Rib Roast Steak and Wagyu Fillet "Rossini" Style

Dessert

季節のフルーツ&ソルベ
Seasonal Fruits and Sherbet

パン・コーヒー
Bread · Coffee

NoMad
Grill | Lounge