

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
6p Shrimp Cocktail	シュリンプカクテル 6ピース	1,500
Marinated Tasmanian Salmon with Grapefruit Dressing	サーモンマリネ グレープフルーツのビネグレット	1,800
Today's Fish Carpaccio and Caviar	鮮魚のカルパッチョとキャビア	2,400
Lobster Cocktail	ロブスターカクテル	2,400
NoMad Style Chilled Seafood Platter for Two (Oyster, Salmon, Mussel, Shrimp, Lobster)	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
Osietra Caviar 30g	オシエトラキャビア 30g	15,000

SALAD, SOUP

Green Salad with Onion Dressing	農園野菜のグリーンサラダ 淡路島オニオンのドレッシング	1,400
Romain Ceasar Salad , Aged Bacon	熟成ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ	2,100
NoMad Salad	NoMad サラダ Half size 1,800 Full size 2,700	
Clam Chowder	NoMad特製クラムチャウダー	1,300
Lobster Bisque with 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 and Arugula	北海道産どろぶた生ハム 18ヶ月熟成 ルッコラ添え	2,600
"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	3,600

FROM THE GRILL

骨付きステーキ

数量限定

島根産 大国牛 (アンガス×黒毛和牛) Tボーン	
Japanese OHKUNI Beef T-Bone	
..... For Two 14,000 / For Three 18,000 / For Four 24,000	
..... ポーターハウス 700g Porterhouse 18,000	
..... Lボーン 700g L-Bone 13,000	

松坂牛フィレ 120g	15,000 → 12,000
"MATSUZAKA" Wagyu Beef Fillet 120g	
黒毛和牛 フィレ	120g 6,800 / 240g 13,600
Wagyu Beef Fillet	
大国牛サーロイン	100g 4,000 / 200g 8,000
Japanese Beef Sirloin	
熟成和牛あか牛サーロイン	100g 7,000 / 200g 14,000
Wagyu "AKAUSHI" Aging Beef Sirloin	

SEAFOOD

Today's Sautéed Fish	漁港直送 本日の鮮魚のソテー	2,900
Roasted Lobster	オマール海老のロースト	3,600

SIDE DISHES

Garlic Mashed Potato	ガーリックマッシュポテト	800
Sautéed Butter Roasted Mushrooms	本日のきのこバターロースト	1400
Grilled Japanese Asparagus	アスパラガスグリル	1200
Sauteed Spinach	ほうれん草のソテー	1200
Grilled Seasonal Vegetables	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	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 with Beef Stock Soup , Sea Urchin and Caviar	熟成牛のコンソメ お茶漬け仕立て 雲丹とキャビア	2,200

NoMad

Grill | Lounge

NoMad Course

8,000

Appetizer

本日の前菜
Today's Appetizer

Soup

濃厚クラムチャウダー
Clam Chowder

Main Dish

本日のお肉のグリル
Today's Grilled Meat

Dessert

本日のデザート
Today's Dessert

パン・コーヒー
Bread · Coffee

Chef's Course

10,000

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

First Appetizer

タスマニアサーモンのマリネ
Herb Marinated Tasmanian Salmon

Second Appetizer

飛騨牛のカルパッチョ
"Hida" Wagyu Carpaccio

Soup

季節のスープ
Seasonal Vegetables Soup

Main Dish

本日の国産牛サーロインのグリル
Grilled Japanese Beef

Dessert

パティシエの特製デザート
Today's Dessert

パン・コーヒー
Bread · Coffee

Aiging Beef Course

13,000 2名様より承ります

Minimum 2people

Amuse

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

Appetizer

18ヶ月熟成どろ豚の生ハムのサラダ
Raw Ham Salad

Soup

濃厚クラムチャウダー
Clam Chowder

Main Dish

厳選国産牛の骨付きリブロースと
黒毛和牛フィレのグリル
Rib Roast Steak and Wagyu Fillet

メのご飯もの

一口牛すじカレー
Small Rice Curry

Dessert

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

パン・コーヒー
Bread · Coffee