

THE OAK DOOR

ディナー アラカルト

甲殻類

シェルフィッシュの盛り合わせ おふたり様で
タラバガニのクラブケーキ チリマヨネーズ レッドペッパーサルサ 2個
ブラウンカクテル 梨のスパイシーサルサ タラゴンドレッシング
北海道産帆立貝のロースト ハーブバター
本マグロとフェネルのピクルスのサラダ
ウッドローストブラウン ガーリックチリオイル
セブルーガキャビア クリスピーポテトケーキとサワークリーム添え 28グラム
125グラム

サラダ

リーフレタス ランチドレッシング クリスピーエシャロット
熊本産フルーツマト スイートオニオン添え
ミックスグリーンサラダ ガーリックチップ オークドアピネグレット
ロメインレタスのサラダ パルメザンドレッシング
ロケット 愛知産フィグとドライハムのサラダ ウォールナツドレッシング
スコットランド産スモークサーモン マスタードドレッシング
ソフトシェルクラブのフライ ブルーチーズタルタルソース
和牛フランクステーキとアイスバーグレタス サワークリームホースラディッシュドレッシング
オマールエビのサラダ マンゴー アボカド ドライマト

スープ

ローストパンプキンスープ トーストパンプキンシード
ニューイングランドクラムチャウダー
本日のスープ

オープンから

ミックスグリル 岩手産ポークショルダー ホームメイドソーセージ ラムラック

ビーフ

熊本産赤牛サーロインステーキ 10オンス (280グラム)
静岡産トップサーロイン 8オンス (230グラム)
オーストラリア産テンダーロインステーキ 8オンス (230グラム)
オークドアカット オーストラリア産サーロインステーキ 12オンス (340グラム)
山形産牛ホホ肉のプレゼ
国産牛のシチュー 京ニンジン マッシュルーム

シェフ セレクション プレミアム 和牛

伊賀サーロインステーキ 10オンス (280グラム)
神戸サーロインステーキ 10オンス (280グラム)
神戸サーロインステーキ 16オンス (480グラム) おふたり様で
仙台サーロインステーキ 16オンス (480グラム) おふたり様で
仙台テンダーロインステーキ 7オンス (200グラム)

ポーク

千葉産豚の骨付きグリル 10オンス (280グラム)
岩手産ポークショルダーのグリル ベーコンソース
カナダ産スペアリブのスイートスパイシーバーベキュー
ロースト岩手ポークソーセージ 2本

仔羊

オーストラリア産ラムラック
6時間プレゼしたグリーンランド産ラムシャンク

鹿

北海道産鹿肉のグリル

シーフード

本日の鮮魚 築地より
ニューージーランド産ロブスターのグリル ハーブバター
グリルシーフードプレート ロブスター 帆立貝 海老

家禽類

オーガニックハーフチキンの串刺しロースト
5種類のスパイスでマリネしたダックのコンフィ

サイドディッシュ

カリフラワーのロースト ドライハム
マッシュルームのロースト
赤キャベツとベーコンのプレゼ
ハウレン草のソテー
スチームドアスパラガス
京ニンジンのグラッセ
スチームドブロッコリーニ チリガーリックオイル
オニオンリング
マッシュポテト

DINNER A LA CARTE

SHELLFISH / FISH

5,590 Assorted shellfish on ice, for two
2,000 Pan fried taraba crab cakes, chili mayonnaise, red pepper salsa 2pcs
2,100 Prawn cocktail, spicy asian pear salsa, tarragon dressing
2,200 Sizzling Hokkaido scallops, herb butter
3,500 Citrus cured Hon Maguro, pickled fennel salad
2,100 Wood roasted prawns, garlic chili oil
6,000 Sevruqa caviar, crisp potato cake, sour cream 28g
18,000 125g

SALADS

1,600 Bibb lettuce, crispy shallots, ranch dressing
1,600 Kumamoto fruit tomato, shaved sweet onions
1,600 Mixed field greens, fried garlic, Oak Door vinaigrette
1,700 Romaine lettuce, sour dough croutons, parmesan dressing
1,900 Rocket, Aichi fig, dry ham, walnut dressing
2,350 Smoked Scottish salmon, endive, mustard dressing
2,350 Fried soft shell crabs, blue cheese tartare sauce
2,900 Grilled Japanese steak, crisp lettuce, sour cream-horseradish dressing
4,500 Maine lobster, mango, avocado, semi dried tomato

SOUPS

1,400 Roasted pumpkin soup, toasted pumpkin seeds
1,600 New England clam chowder
1,200 Daily soup

FROM THE OVENS

4,900 Mixed grill - lwater pork, homemade sausage, lamb rack

BEEF

7,300 Kumamoto red beef sirloin 10 oz / 280g
6,000 Shizuoka top sirloin 8 oz / 230g
5,200 Australian tenderloin 8 oz / 230g
6,200 Oak Door Cut, Australian sirloin 12 oz / 340g
5,900 Red wine braised Yamagata beef cheek 6 oz / 170g
3,900 Japanese beef stew, Kyoto carrots, mushrooms

CHEFS' PREMIUM JAPANESE BEEF SELECTION

29,000 Iga Sirloin 10 oz / 280g
22,500 Kobe sirloin 10 oz / 280g
35,700 Kobe sirloin, for two 16 oz / 480g
21,000 Sendai sirloin, for two 16 oz / 480g
15,000 Sendai tenderloin 7 oz / 200g

PORK

4,900 Maple marinated Chiba pork chop 10 oz / 280g
3,900 Grilled lwater pork shoulder, bacon sauce
3,900 Sweet, spicy BBQ Canadian spare ribs
2,500 Wood roasted lwater pork sausage, grain mustard 2pcs

LAMB

4,500 Australian rack of lamb
4,500 6 hour braised Greenland lamb shank

VENISON

9,000 Grilled rack of Hokkaido venison

SEAFOOD

4,000 Tsukiji market fish
7,000 Wood roasted New Zealand rock lobster, herb butter
8,000 Grilled seafood plate - rock lobster, scallops, prawns

POULTRY

3,400 Spit roasted organic half chicken
4,200 Five spice duck confit

SIDE DISHES

900 Roasted cauliflower, imported dry ham
900 Wood roasted mushrooms
1,000 Bacon braised red cabbage
900 Sautéed spinach
1,200 Steamed green asparagus
1,100 Ginger glazed Kyoto carrots
900 Steamed brocolini, chili garlic oil
750 Flash fried onion rings
900 Mashed potato

Cedric Cauvelier - Manager
セドリック キャベリエ マネージャー

Bradley P.Borchardt - Chef de Cuisine
ブラッドリー ポーカート 料理長