



人生を楽しむ
ラムチョップ。

No.1 LAMB CHOP “ULTRA CHOP”

ウルトラチョップ (ラムチョップ)

人生を楽しむ中で、飲んだり食べたりは当然大切。もっといえはそこで過ごす時間そのものが大切。そんな場所として選ばれたいと願って、ULTRA CHOPを創りました。1本1本炭火で焼き上げるニュージーランド産の最高級ラムチョップ。お好みの味をお選びください。



FROM NEW ZEALAND
ニュージーランド産のラム

島国ニュージーランドは、BSEなどの病気からも隔離され、温暖多雨で国土の半分以上が牧草地という恵まれた国です。ウルトラチョップのラムはそんなニュージーランドの言葉の高い牧草を食べてストレスなく豊かに育てられたラムを使用しています。

LAMB CHOP

ラムチョップ

人気No.1のクリスマス島の塩はミネラル分を豊富に含み、やわらかな塩味がラムの旨味を引き立てます。

レギュラー (クリスマス島の塩+胡椒)
Regular (Salt taste) 1本 / 1Rb ¥580 (¥638)

大分県津江村から取り寄せた柚子胡椒。ピリッと効いた辛味と柚子のさわやかな香りが魅力です。

柚子胡椒
Yuzu pepper taste 1本 / 1Rb ¥580 (¥638)

ヨーロッパ「各都府の皇室御用達、世界的に名高い老舗「マイユ」のマスタードを使用。

トリュフマスタード
Truffle mustard 1本 / 1Rb ¥580 (¥638)

オススメ / ラムチョップの付け合わせに!
トリュフ風味のマッシュポテト
Truffle flavored mashed potatoes ¥680 (¥748)

LAMB RACK

ラムラック

炭火で表面を香ばしく焼き上げ、中はしっとりジューシーな食感が味わえます。ラムの旨さが引き立ちます。バケットに合わせて。

ハーフ
Half 4本 / 4Ribs ¥3,480 (¥3,828)

フル
Full 8本 / 8Ribs ¥6,200 (¥6,828)

40分~50分程度お時間いただきます。
It takes 40-50minutes to cook.



※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

LAMB DISHES

ラム料理

ラムチョップとは別の部位を使用したオリジナルのラム料理の数々。



炭火で焼いたたっぷり肉に、たっぷりネギとポン酢をかけた、さっぱりとした一品。

炙りラムのネギポン酢
Charcoal grilled lamb ~Green onion & Ponzu sauce~

¥780 (¥858)

新鮮なラムだからこそできる羊膾の一品。クセの無さな塩味がラムの旨味を引き立てます。

ラムのたたき~花びらチーズ添え~
Seared lamb and Sheep milk's chesses

¥1,780 (¥1,958)

とろ~りチーズをかけたスパイシーなフレンチフライ。辛いのが好きな方はハラペーニョをトッピングでどうぞ!

ラム肉のチリ&チーズ フレンチフライ
Lamb chili cheese fries

¥890 (¥978)

Option ハラペーニョ
Jalapeno ¥150 (¥168)

東京スパイス番長ジャンカール・ノグチコラ!
ジャンカール・ノグチと開発したこだわりのラムバターカレー。ラムの旨さが引き立ちます。バケットに合わせて。

ラムバターカレー
Lamb butter curry with baguette

¥1,280 (¥1,408)

Option サフランライスに変更
Change to saffron rice ¥300 (¥330)



※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

APPETIZER

前菜

自慢のウルトラチョップが焼き上がるまでこちらをお楽しみください。

秋田名産のいぶりがっこ。燻製の香りとマスカルポーネはワインとの相性抜群です。

いぶりがっこのマスカルポーネチーズ
Smoked daikon radish pickles with Mascarpone cheese

¥580 (¥638)

いぶりがっこの薫香とトリュフの香りを加えた大人向けのポテトサラダは絶品です!

大人のポテトサラダ
Potato salad

¥680 (¥748)

なつかしい濃厚な旨味の鶏パスタです。

鶏レバーパテ ボルト酒風味~バケット添え~
Chicken liver paste, w/baguettes

¥780 (¥858)

世界三大生ハムの一つ、スペイン産のハモンセラーノです。

生ハム ハモンセラーノ
Jamón Serrano

¥880 (¥958)

レトリタイプですが、肉厚しかもっちりとした旨み自製製のパンカマンです。

パテ・ド・カンパーニュ
Pate de campagne

¥880 (¥958)

西洋ワサビとジンペロ・セマソーズでまろやかに仕上げられています。

海老とアボカドのタルタル
Shrimp and avocado tartare

¥880 (¥958)

彩り野菜のピクルス
Pickles ¥550 (¥608)

オリーブのマリネ
Marinated olive ¥550 (¥608)

ミックスナッツ
Mixed Nuts ¥380 (¥418)

タコとアボカドが特選ソースで焼いたさっぱり爽やかな逸品です。

タコとアボカドのゴロゴロ和え
Avocado and fresh octopus salad

¥1,180 (¥1,298)

表面をこんがり炙り、熱々の状態で提供します。燻製の香りがほろりと引き立ちます。

熟々!ウイスキー燻で焼いたスモークチーズ
Grilled cheddar

¥580 (¥638)

ピリ辛の旨みになるチョリソーです

ピリ辛チョリソーのグリル
Grilled chorizo

¥880 (¥958)

NZ産の国産産であるグリーンマッスルを白ワインとニンニクでシソに薫し、レモンでさっぱり仕上げます。

NZ産グリーンマッスルの白ワイン蒸し
Steamed green mussels with white wine

¥1,380 (¥1,518)

ニンニク・オリーブオイル・スパイスを使い、上品の旨味を堪能できる一品です。

グリルシュリンプ(1ピース)
Grilled shrimp

¥780 (¥858)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

SALADA

サラダ

旬の野菜は、ヒトのカラダにとっても旬。大地のチカラを存分にどうぞ。

“ULTRA” BAGNA CÀUDA

当店こだわりの新鮮野菜を、たっぷり10種類以上盛り付けました。生クリーム仕立ての熱々のアンチョビソースで。

新鮮野菜のアンチョビソース
Fresh vegetables bagna càuda

¥1,280 (¥1,408)



ポーチドエッグ、グリルペロン、クルトンがトッピングされたグリーンサラダ。特製ドレッシングはバルサミコソースが決め手!

リヨン風サラダ
Salade Lyonnaise

¥980 (¥1,078)

たっぷりバジルマヨネーズがかかったクラシックなシーザーサラダです。

ロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar salad

¥980 (¥1,078)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

AHIJO

アヒージョ

オリーブオイルとニンニク、唐辛子で煮込んだスペイン伝統料理!

出汁の効いたオイルにバケットを浸してお召し上がり頂くのがおすすめです。

プブリエビとマッシュルームのオードソックスアヒージョ。

海老とマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ahijo

¥980 (¥1,078)



海老頭のエキスがたっぷり! クリーム仕立てに仕上げました。当店人気のオリジナルアヒージョです。

海老としめじの"クリーム"アヒージョ
Shrimp and mushroom "cream" ahijo

¥1,200 (¥1,298)



豊洲産活鮮な魚を炙り、レタに仕上げた変わり種アヒージョです。

本日の鮮魚のアヒージョ
Today's Fresh Fish Ahijo

¥1,440 (¥1,584)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

笑顔を増やす大人のバケット。

麻布十番モンタポーのバケット
~幸~

佐賀県産さちかおりのバケット。もっちりとした甘みがあるのが特徴です。

PASTA

パスタ

定番のラム肉を使用したパスタから、季節の食材を使用したパスタまで、様々なバリエーションをご用意しております。

ラムチョップと同じお肉を使用し、クセの無いミートソースに仕上げました。たっぷりチーズをかけて。

ラム肉のボロネーゼ
スパゲティ
Lamb bolognese-Spagetti

¥1,480 (¥1,628)

旨みとトマトソースとスパイシーなラムソースが楽しめます。

自家製"ラムサルシッチャ"のアラビッコ
Lamb salsiccia arrabiata-Spagetti

¥1,380 (¥1,518)

季節のおすすめ

旬の鮮魚とスミの相性抜群スパスタです!

鮮魚のアーリオオーリオ
~からすみかけ~
Spaghetti Aglio Olio with Fresh Fish and dried mullet roe.

¥1,880 (¥2,068)



※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

DESSERT

食後のスイーツ

パナレーゼのアイスにカリカリのカラメルが入っている。ニュージーランドでは定番のアイスクリーム!

NZ産ホーキーボーキーアイス
Hokey pokey ice cream from NZ

¥580 (¥638)

アップルタルト
Apple tart ¥680 (¥748)

アルグレイの茶葉を使用し、香り高い濃厚な味わいに仕上げます。

ミルクティーのクレームブリュレ
Milk tea crème brulee ¥680 (¥748)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

ベルギー産の高級チョコレート「クーベルチュール」をふんだんに使用した濃厚な味わいが特徴です。

ショコラテリーヌ
Chocolat terrine

¥880 (¥968)

オススメ / 甘口ワインと一緒に!

ゾーテルヌ (シャトー・ル・ミュー)
2016 Sauternes Chateau Roumieu

セソン99%、ソーヴィニヨン・ブラン10%、ピノノヴァ1%

1杯 / Glass(45ml) ¥650 (¥710)

※価格は全て税抜き(税込み)価格で表示させていただいております。

CAFE

カフェ

◆ コーヒー / Coffee

◆ 紅茶 / Black tea

◆ アイスコーヒー / Ice coffee

◆ アイスティー / Ice black tea

◆ エスプレッソ / Espresso

¥480 (¥528)

