

人生を楽しむ
ラム
チヨップ。

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。もっといえればそこで過ごす時間が大切。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、道産羊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栄養価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！クリスマス島の塩はミネラル分を豊富に含み、やわらかな風味がラムの旨味を引き立たせます。

レギュラー (クリスマス島の塩+胡椒)
Regular (Salt taste) 1本 / 1Rib **¥650** (¥1,150)

大分県中津江村から取り寄せた柚子胡椒。
辛いのが好きな方はハラペーニョのさわやかな香りが魅力です。

柚子胡椒
Yuzu pepper taste 1本 / 1Rib **¥680** (¥748)

ヨーロッパ各国の皇室御用達。
世界的に名高い種類「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 / 1Rib **¥680** (¥748)

LAMB RACK
ラムラック

炭火で表面は香ばしく焼き上げ、中はしっとりジューシーな食感が味わえます。ラムチョップとは一違った焼肉の良感をお楽しみください。

Half
4本 / 4Ribs **¥3,480** (¥3,828)

フル
8本 / 8Ribs **¥6,300** (¥6,900)

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

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)

※価格は全て税抜き(税込) 価格で表示させていただきます。

There will be table charge and free Baguettes charge 530yen per person.

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。



炭火で炙ったかぶり肉に、たっぷりのネギとポン酢をかけた、さっぱりとした一品。

炙りラムのネギボン酢
Charcoal grilled lamb - Green onion & Ponzu sauce- **¥780** (¥858)

新鮮なラムだからこそできる至極の一品。クセの無さに驚きです。羊のチーズ「アグール」と共に。

ラムのたたき~花びらチーズ添え~
Seared lamb and Sheep milk's chesses **¥1,880** (¥2,068)

東京スパイス番長シャンカール・ノグチカラボ!
シャンカール・ノグチと煎焚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。パケットに合わせて。

ラムバターカレー
Lamb butter curry with baguette **¥1,420** (¥1,562)

※価格は全て税抜き(税込) 価格で表示させていただきます。

どろりチーズをかけたスパイスなフレンチフライ。
辛いのが好きな方はハラペーニョをトッピングどうぞ!

ラム肉のチリ&チーズ フレンチフライ
Lamb chili cheese fries **¥820** (¥902)

Option **ハラペーニョ Jalapeño** **¥150** (¥165)

東京スパイス番長シャンカール・ノグチカラボ!
シャンカール・ノグチと煎焚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。パケットに合わせて。

ラムバターカレー
Lamb butter curry with baguette **¥1,420** (¥1,562)

※価格は全て税抜き(税込) 価格で表示させていただきます。

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。

秋田名産のいかりがっご。漬物の香りとマスカルポーネはワインとの相性抜群です。

いかりがっごのマスカルポーネ乗せ
Smoked daikon radish pickles with Mascarpone cheese **¥480** (¥528)

大人のパテサラダ
Potato salad **¥680** (¥748)

さっぱりとした前菜の一つにどうぞ!
揚げナスのバルサミコマリネ 生ハム乗せ
Deep fried eggplant marinated in balsamic vinegar and ham (Jamón Serrano) **¥630** (¥683)

表面をこんがり焼いた、さっぱり仕上げしています。
海老とアボカドのタルタル
Shrimp and avocado tartare **¥980** (¥1,078)

高級のグリーンズパイ、ハードタイプ、ブルーチーズの各種を組み合わせています。
3種チーズの盛り合わせ
Assorted cheese **¥1,480** (¥1,628)

混ぜて蒸した定番羊をカラッと揚げた、とても香ばしい一品です。
じっくり焼いた里芋の唐揚げ
Deep-fried taro **¥748** (¥823)

ムール貝(グリーンズパイ入り)の白ワイン蒸し

ニクニク オリーブオイル・スパイスを使い、エビの旨味を賢くに味わえる一品です。
グリルシュリンプ
Grilled shrimp 1本 / 1Piece **¥780** (¥858)

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)

表面をこんがり焼いた、さっぱり仕上げしています。漬物の香りがさらに引き立ちます。
熟々!ウイスキーオークで燻したスモークチーズ
Grilled smoked cheese **¥680** (¥748)

高級のグリーンズパイ、ハードタイプ、ブルーチーズの各種を組み合わせています。
3種チーズの盛り合わせ
Assorted cheese **¥1,480** (¥1,628)

混ぜて蒸した定番羊をカラッと揚げた、とても香ばしい一品です。
じっくり焼いた里芋の唐揚げ
Deep-fried taro **¥748** (¥823)

SALADA

サラダ

旬の野菜は、ヒトのカラダにとって旬。大地のチカラを存分にどうぞ。

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熟々のアンチョビソースで。

新鮮野菜のウルトラバーニャカウダ
Fresh vegetables bagna cauda **¥1,500** (¥1,650)



ポーチドエッグ、グリルベーコン、クルトンがトッピングされたグリーンサラダ。特別ドレッシングとバルサミコソースが決め手!

リヨン風サラダ
Salade Lyonnaise **¥1,240** (¥1,364)

たっぷりバルミジャーノがかかった
ロメインレタスのシーザーサラダ
炭火焼きベーコン乗せ
Caesar salad **¥1,380** (¥1,518)

AJILLO

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。

ブリブリエビとマッシュルームのオーソドックスアヒージョ。

海老とマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ahijo **¥880** (¥938)

やわらかく蒸込んだ年ずじと肉厚なセブドライトマトをピリ辛なアヒージョに仕上げました。

牛すじとドライトマトの"ピリ辛"アヒージョ
Beef and dried tomatoes 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。

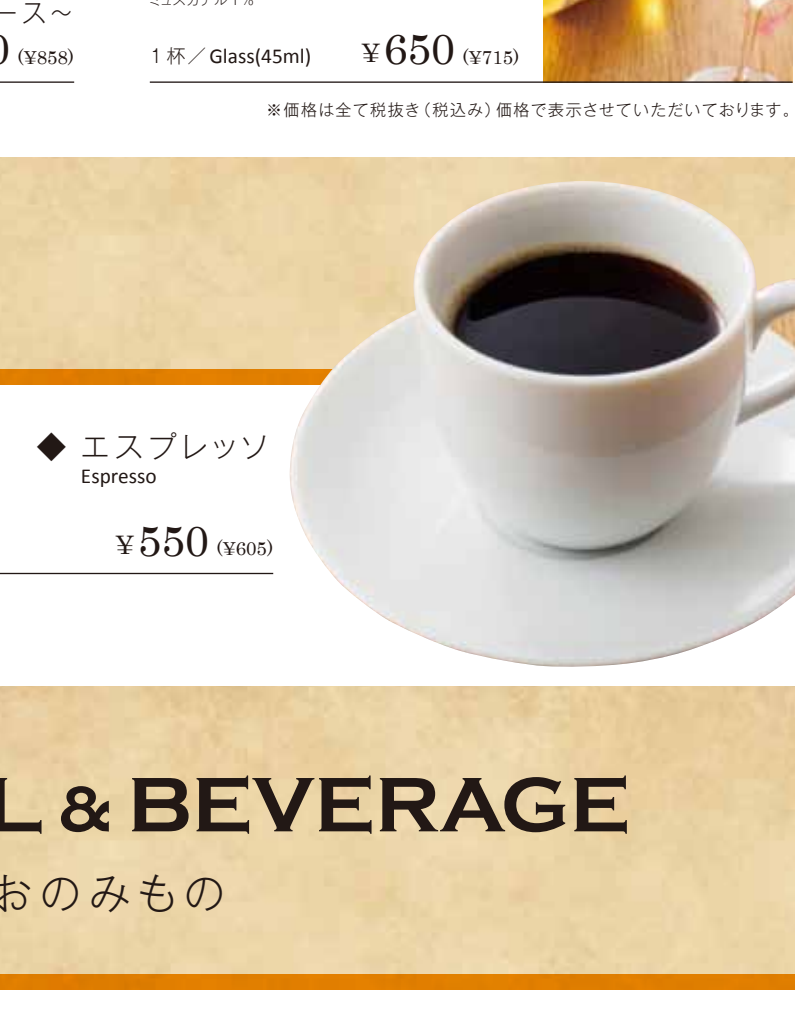
海老としめじの"クリーム"アヒージョ
Shrimp and mushroom "cream" ahijo **¥1,300** (¥1,430)

※価格は全て税抜き(税込) 価格で表示させていただきます。

MAISON KAYSER BAGUETTE MONGE

メゾンカイザーバゲットモンジュ

メゾンカイザーからあの大人気バゲットを! 香り高い最高級フレンチバゲットをおかわり自由でお楽しみ下さい。



笑顔を増やす
大人のバゲット。

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います。

ラムチョップと同じお肉を使用し、クセのないミートソースに仕上げました。たっぷりソースをかけて。

ラム肉のボロネーゼスパゲティ
Lamb bolognese spaghetti **¥1,450** (¥1,595)

旨辛!
沖繩産の島とうがらしの爽やかな辛さが特徴的です。

島とうがらしと"ラム サルシッチャ"のペンネ・アラビアータ
Lamb saliccia arabiata-penne **¥1,240** (¥1,364)

※価格は全て税抜き(税込) 価格で表示させていただきます。



DESSERT

食後のスイーツ

パナレーサのアイスにカリカリのカaramel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 hokey ice cream from NZ **¥680** (¥748)

表面を濃厚パナリに焦げたカラメルを、スプーンで割って食べるのが醍醐味です!

パナラ香るクリームブリュレ
Crème brûlée **¥780** (¥858)

ベルギー産の高級チョコレート「クベルデュール」をたっぷり使用した濃厚な味わいが特徴です。

ショコラテリーヌ~柚子とオレンジのソース~
Chocolat terrine - Yuzu and orange sauce- **¥780** (¥858)

オススメ / 甘口ワインをこーに!
2016 Sauternes Chateau Roumieu
Whisky and Soda (Suntory Chita) **¥650** (¥710)

CAFE

カフェ

◆ コーヒー Coffee **¥550** (¥605)

◆ アイスコーヒー Ice coffee **¥550** (¥605)

◆ エスプレッソ Espresso **¥550** (¥605)

◆ 紅茶 Black tea **¥550** (¥605)

◆ アイステイ Ice black tea **¥550** (¥605)

ALCOHOL & BEVERAGE

おのみもの

BEER ビール

マスターズドリーム(生) **¥780** (¥858)

Draft beer (SUNTORY Master's Dream)

シャンディガフ **¥580** (¥638)

Shandy Gaff (Beer and Ginger Ale)

HIGH-BALL ハイボール

ジンジャーハイボール **¥780** (¥858)

Whisky and Ginger Ale

コークハイボール **¥780** (¥858)

Whisky and Coke

知多ハイボール **各 ¥780** (¥858)

Whisky and Soda (SUNTORY Chita)

マッカラン12年ハイボール **¥1,180** (¥1,298)

MACALLAN 12 years old

BOTTLE BEER ボトルビール

コロナ **¥780** (¥858)

Corona-Extra

NON-ALCOHOL ノンアルコール

オレングジュース **¥480** (¥528)

Orange Juice

グレープフルーツジュース **¥480** (¥528)

Grapefruits Juice

パイナップルジュース **¥480** (¥528)

Pineapple Juice

ココ・コーラ **¥480** (¥528)

Coke

ココ・コーラゼロ **¥480** (¥528)

Coke Zero

ジンジャーエール **¥480** (¥528)

Ginger Ale

ウーロン茶 **¥480** (¥528)

Oolong Tea

ジャスミン茶 **各 ¥480** (¥528)

Jasmine Tea

NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール

ノンアルコールビール オールフリー **¥480** (¥528)

Alcohol free beer

MINERAL WATER ミネラルウォーター

アクアパナ **各 ¥680** (¥748)

Acqua Panna

サンペリグリノ **各 ¥680** (¥748)

Sanpellegrino

COCKTAIL カクテル

カシス **各 ¥680** (¥748)

Cassis with Soda / Orange / Grapefruit / Pine / Oolong tea

ジントニック **各 ¥680** (¥748)

Jin Tonic

ウオッカトニック **各 ¥680** (¥748)

Vodka Tonic

モスコミュール **各 ¥680** (¥748)

Moscow Mule

CAFE カフェ

コーヒー **¥550** (¥605)

Coffee

アイスコーヒー **¥550** (¥605)

Ice coffee

エスプレッソ **¥550** (¥605)

Espresso

アイステイ **¥550** (¥605)

Ice black tea

紅茶 **各 ¥480** (¥528)

Black tea

SHAMPAGNE COCKTAIL シャンパンカクテル

ミモザ **¥980** (¥1,078)

Mimosas

キールロワイヤル **¥1,180** (¥1,298)

Kir Royal

オススメ / 甘口ワインをこーに!
2016 Sauternes Chateau Roumieu
Whisky and Soda (Suntory Chita) **¥650** (¥710)

WINE COCKTAIL ワインカクテル

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール) **各 ¥680** (¥748)

Operator (White Wine + Ginger Ale)

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) **各 ¥680** (¥748)

Kitty (Red Wine + Ginger Ale)

カリモーチョ (赤ワイン+コーラ) **各 ¥680** (¥748)

Calimocha (Red Wine + Coke)

キール (白ワイン+カシス) **各 ¥880** (¥938)

Kir (White Wine + Cassis)

※価格は全て税抜き(税込) 価格で表示させていただきます。