



ALL DAY DINING

MEM

“THE Grill Corner” by MEM

5:00 p.m. - 9:00 p.m.

GRILL MENU

SEAFOOD シーフード

Grilled King Salmon 300g	キングサーモンのグリル ダルヌカット 300g	¥3,500
Grilled King Salmon 120g	キングサーモンのグリル ポーション 120g	¥1,600
Grilled Fresh Lobster 500g	活オマール海老のグリル (1尾)	¥5,000

MEATS 肉料理

Beef ビーフ

Grilled Tomahawk (Mexican Beef) 1000g	メキシコ産 牛トマホーク (骨付きリブロース肉) のグリル	¥10,000
Grilled Sirloin Steak (US Beef) 400g	アメリカ産 赤れんがサーロイン	¥4,200
Grilled Sirloin Steak (US Beef) 160g	アメリカ産 牛サーロイン肉のグリル 160g	¥1,800
Grilled Rib Eye (Hokkaido Beef) 300g	北海道産 牛リブロース肉のグリル 300g	¥5,000
Grilled Rib Eye (Hokkaido Beef) 200g	北海道産 牛リブロース肉のグリル 200g	¥3,500

Pork ポーク

Grilled Hokkaido Aging Pork 600g	北海道斜里産 「サチク麦王」 熟成豚骨付きロース&バラ肉のグリル	¥6,500
Grilled Hokkaido Aging Pork 200g	北海道斜里産 「サチク麦王」 熟成豚ロース肉のグリル	¥2,600

Lamb ラム

Grilled Australian Lamb loin 800g	オーストラリア産 骨付き仔羊ロース肉のグリル 1ブロック	¥8,000
Grilled Australian Lamb loin 400g	オーストラリア産 骨付き仔羊ロース肉のグリル 1/2ブロック	¥4,300

Please enjoy with 3kind of Sauce. 3種類のソースでお召し上がりください

Béarnaise sauce	ペアルネーズソース
Japanese Sauce	和風ソース
Pepper Sauce	ペッパーソース
American Sauce	アメリカンソース

Set of wine

Champagne and White wine and red wine (by the Glass)

ワインセット

シャンパーニュ 白ワイン 赤ワイン (グラス)

¥2,946

Please ask the staff for the contents of the set

セットの内容はスタッフにお尋ねください

Set of 3 kinds Cheese and Digestif

チーズ3種&食後酒セット

¥2,104

Please choose your one from the following Digestif

食後酒を下記よりおひとつお選びください

Captain Morgan Private Stock(Rum) Ron Zacapa(Rum) Calvados Boulard MARC de la Champagne
キャプテン モルガン プライベート ストック(ラム) ロン サカパ(ラム) カルヴァドス ブラー マール・デ・ラ・シャンパーニュ

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください
Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest.
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

表示料金に別途消費税8%と、サービス料10%を加算させていただきます。
An additional 8% sales tax and 10% service charge will be