

前菜

- フレッシュオイスター(生牡蠣)* | Fresh Oysters on the Half Shell* (6) | 130カロリー | 32
ジャンボクラブカクテル (冷製カニむき身) | Jumbo Lump Crab Cocktail | 460カロリー | 35
ロブスターとカニのケーキ レモンバジルアイオリソース添え (二人分) | Lobster and Crab Cake serves 2 | 350カロリー | 28
シュリンプカクテル (5) | Shrimp Cocktail (5) | 170カロリー | 28
キャビアと飴色オニオンディップ ホームメイドチップスと共に (二人分)* | Caviar* and Caramelized Onion Dip serves 2 | 450カロリー | 45
Nueskeブランドダブルカットチェリーウッドベーコン コリアンバーベキューソース味(二人分) | Cherrywood Bacon serves 2 | 450カロリー | 25
モッツアレラチーズと完熟トマト生ハム巻き (二人分) | Prosciutto-Wrapped Mozzarella with Tomatoes serves 2 | 440カロリー | 22
カラマリイカとホットチェリーペッパーの薄衣揚げ (二人分) | Pan-Fried Calamari serves 2 | 710カロリー | 25
マグロとアボカドタルタル マンゴーとシラチャホットソース* | Tuna Tartare* with Avocado, Mango and Sriracha | 130カロリー | 28
冷製シェルフィッシュ盛り合わせ* | Cold Shellfish Platter* | 430カロリー | 92
冷製シェルフィッシュ盛り合わせタワー* | Grand Plateau* | 1120カロリー | 178
ジャンボクラブ、北アトランテックロブスター、シュリンプカクテル、オイスター

スープ&サラダ

- ニューイングランドクラムチャウダー (カップ) | New England Clam Chowder cup | 220カロリー | 15
飴色フレンチオニオンスープ (クロックボウル) | Caramelized French Onion Soup crock | 740カロリー | 19
ローストビーツとゴート(ヤギ)チーズ、ピスタチオとシトラスビネグレットドレッシング | Beet and Goat Cheese Salad | 370カロリー | 16
フィールドグリーン、パターリーフレタス、エアルーフトマトサラダとパルメザンビネグレットドレッシング | Field Greens | 210カロリー | 15
シーザーサラダとグラナパダーノクルトン | Caesar Salad | 420カロリー | 16
ウェッジサラダブルーチーズとスモークベーコン | Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon | 590カロリー | 16
ブラッタチーズとエアルーフトマト | Burrata with Heirloom Tomatoes | 850 cal | 22

シェフのおすすめ

- スライスフィレミニオンとチポリーニオニオン、ワイルドマッシュルーム、イチジクエッセンス添え* | Filet Mignon* | 580カロリー | 75
ポルチーニ茸をすりこんだ骨付きリブアイ15年熟成のバルサミコ添え* | Porcini-Rubbed Bone-In Ribeye | 990カロリー | 92
ドライ熟成させた骨付きニューヨークストリップ香ばしいコナコーヒーシーズニングクラスト、エシャロットバターと共に*
| Kona-Crusted bone-In NY Strip* | 950カロリー | 81
ドライ熟成ニューヨークストリップにオー・ポワヴル(ペッパーコーン)をまぶしクルボアジェ(コニャック)クリームと共に*
| NY Strip* au Poivre | 730カロリー | 79
ドライ熟成させた骨付きニューヨークストリップ焦がしゴルゴンゾーラチーズ、クラストカルベネットと共に*
| Gorgonzola-Crusted Bone-In NY Strip* | 1100カロリー | 82
テンダーロインとバターポーチロブスター* | Seared Tenderloin* with Butter Poached Lobster Tails | 570カロリー | 81

店頭手切りステーキ&チョップ肉

- 骨付きリブアイ* 22オンス 624グラム | Bone-In Ribeye* 22 oz | 990カロリー | 88
ドライ熟成骨付きニューヨークストリップ* 18オンス 510グラム | Dry Aged Bone-In NY Strip* 18 oz | 830カロリー | 78
ドライ熟成ニューヨークストリップ* 14オンス 397グラム | Dry Aged NY Strip* 14 oz | 710カロリー | 75
フィレミニオン* 10オンス 283グラム | Filet Mignon* 10 oz | 490カロリー | 72

エンハンスメントトッピング

- オスカースタイルジャンボクラブ | Oscar-Style with Jumbo Lump Crab | 760 cal | 22
コナコーヒーシーズニング | Kona Crust | 280カロリー | ポルチーニ茸シーズニング | Porcini Rub | 120カロリー
| 焦がしゴルゴンゾーラクラスト | Gorgonzola Crust | 270カロリー | 6
クルボアジェ(コニャック)クリーム | Courvoisier Cream | 200カロリー | ベアルネーズソース | Béarnaise | 550カロリー | 6

- 仔牛の骨付きトマホークチョップ* | Tomahawk Veal Chop* | 1070カロリー | 79
ローストチキン胸肉とマッシュルームパルメザンリゾット | Roasted Chicken Breast | 840カロリー | 46
ダブルカットラムリブチョップ* (4本) ミントグレモラータ添え | Double Cut Lamb Rib Chops* (4) | 710カロリー | 76

シーフード

- ゴマをまぶした寿司品質のマグロソテー、ジンジャーライス、白醤油とサンバルチリビネグレットを添えて | Seared Tuna* | 500カロリー | 58
シトラスグレイズで風味付けした、サーモンソテー マルコナアーモンドとブラウンバターと共に | Seared Salmon* | 720カロリー | 52
帆立貝柱のソテー、メインロブスターとアスパラガスリゾットを添えて | Seared Sea Scallops | 720カロリー | 70
シーバスのソテー、椎茸、アスパラガスと味噌バター添え | Pan-Seared Sea Bass | 830カロリー | 66

テーブルのお供に

- ロブスターマカロニチーズ Lobster Mac 'N' Cheese | 830カロリー | 30
パルメザントリュフポテトフライ Truffle Fries | 460カロリー | 16
ポテトグラタン Au Gratin Potatoes | 420カロリー | 22
ほうれん草とクリーム Creamed Spinach | 400カロリー | 18
醤油風味芽キャベツとベーコン Brussels Sprouts | 590カロリー | 20
グリルアスパラガス、レモン風味オイルがけ Asparagus | 80カロリー | 16
サム特製マッシュポテト Mashed Potatoes | 460カロリー | 16
ローストワイルドマッシュルーム Mushrooms | 280カロリー | 22
クリームコーンとベーコン Creamed Corn | 360カロリー | 17
ほうれん草とガーリックソテー Sautéed Spinach | 60カロリー | 15

グラスワイン

		グラス	
スパークリングワイン 120カロリー	Riondo, Prosecco DOC, Veneto, Italy, N.V.	14	
	Schramsberg, Mirabelle, Blanc de Blancs, Napa/Sonoma, N.V.	21	
	Moët & Chandon, Impérial, Epernay, Champagne, N.V.	25	
白ワイン 150カロリー	Mer Soleil Silver, Monterey County, Chardonnay, 2021	17	
	KB by Knight's Bridge, Sonoma, Chardonnay, 2021	19	
	Diatom by Brewer-Clifton, Santa Barbara, Chardonnay, 2023	24	
	Casa Lunardi, delle Venezie, Italy, Pinot Grigio, 2022	13	
	Santa Margherita, Alto Adige, Italy, Pinot Grigio, 2023	20	
	Prüm, "Essence," Mosel, Germany, Riesling, 2022	14	
	Peter Yealands, Marlborough, NZ, Sauvignon Blanc, 2022	16	
	DeLille Cellars, Chaleur Blanc, Columbia Valley, WA, 2022	16	
	Caves d'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence, France, Rosé, 2022	18	
	Substance by Charles Smith, Columbia Valley, Cabernet Sauvignon, 2022	16	
赤ワイン 160カロリー	RouteStock Cellars, Napa, Cabernet Sauvignon, 2022	19	
	Orin Swift, Palermo, Napa, Cabernet Sauvignon, 2021	42	
	Terrazas de los Andes, Altos del Plata, Mendoza, Argentina, Malbec, 2021	13	
	Robert Hall, Paso Robles, Merlot, 2021	15	
	Edna Valley Vineyard, Central Coast, Pinot Noir, 2022	16	
	Siduri, Santa Barbara County, Pinot Noir, 2022	16	
	Walt, Las Brisa, Sonoma Coast, Pinot Noir, 2021	28	
	Marqués de Cáceres, Reserva, Rioja, Spain, 2018	19	
	Antinori, Guado al Tasso, Il Bruciato, Bolgheri, Super Tuscan, 2022	23	
	Red Schooner by Caymus, Transit 3, Australia, Red Blend, N.V.	24	
	The Prisoner Wine Company, The Prisoner, CA, Red Blend, 2021	35	
	この他のワインセクションは、毎日更新されるデジタルワインリストでご覧になられます。お申し付けください。		

カクテル

ザ・ドリ | The Doli

キャピタルグリルシグネチャーマティーニ ドールパイナップルを漬け込んだアメリカ産ウィートリウオッカ、冷たく、ストレートでどうぞ。1991年よりご提供しております。 | 170カロリー | 19

マーチャンツマイタイ | Merchant's Mai Tai

ディプロマティコラム、8年熟成アップルトンラム、ドライキュラソー、アーモンドシロップ、ライムジュース、最後にココア
ダークラムを浮かせて | 220カロリー | 24

インフュージョン | In Fashion

ウッドフォードリザーブバーボン、グランマニエ、ブラックウォールナッツビター、オレンジピール、アマレナチェリー | 220カロリー | 23

ブラックベリーバーボンサイドカー | Blackberry Bourbon Sidecar

エンジェルズエンヴィバーボン、コアントローオレンジリキュール、ブラックベリー、フレッシュレモン、タイム | 180カロリー | 20

ダブルオークライマンハッタン | Double Oaked & Rye Manhattan

ウッドフォードリザーブダブルオークバーボン、ウッドフォードリザーブライ、カルパノアンティカベルモット、アマレナチェリー | 230カロリー | 25

ブラックタイマルガリータ | Black Tie Margarita

カリロサロサブランコテキーラ、コアントローオレンジリキュール、フレッシュレモンとライムジュース、ソルトリムグラスで。 | 200カロリー | 20

ノベルパルマ | Noble Paloma

カリロサロサブランコテキーラ、ライムジュース、ココナッツ、ベティバズグレープフルーツソーダ、ハイビスカスチリライ
ムソルト添え | 170カロリー | 25

パッションフルーツモヒート | Passion Fruit Mojito

ディプロマティコプラナス、ディプロマティコ レセルバ エクスクルーシヴァ ラム、パッションフルーツ、ソーダとフレッシュミント | 300カロリー | 22

キャピタルコスモポリタン | Capital Cosmopolitan

ケタルワンシトロンウオッカ、コアントローオレンジリキュール、フレッシュライムとクランベリージュース | 250カロリー | 20

ダーティーグース | Dirty Goose

グレイグースウオッカ、オリーブ漬け汁、オリーブブルーチーズ詰め | 190カロリー | 20

コナエスプレッソマティーニ | Kona Espresso Martini

アメリカンハーベストオーガニックウオッカ、ボルゲッティエスプレッソリキュール、フレッシュエスプレッソとコナコーヒダスト | 220カロリー | 20

ネグロニビアンコ | Negroni Bianco

ドラムシャンボ ガンパウダーアイリッシュジン、ソルトウォッシュイタリカスリキュール、カルパノ ビアンコ ベルモットとキュウリ | 190カロリー | 24

*生、または、加熱不十分な原材料が含まれています(または、含まれてる可能性があります)。生、または、加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵の摂取は、特に特定の疾患をお待ちの場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。同席者に食物アレルギーをお持ちの場合は、ご注文前にスタッフにお知らせください。お客様への情報:生牡蠣の摂取にはリスクが伴います。肝臓、胃、血液の慢性疾患、または、免疫疾患がある場合は、生牡蠣摂取による危険な疾患のリスクが高い為、牡蠣は完全に加熱調理したものを食べてください。リスクが不明な場合は、医師にご相談をお勧めします。一般的に1日の推奨摂取カロリーは、2,000カロリーですが、必要なカロリーは、摂取者によって様々です。リクエストに応じて、栄養の情報を可能な限り提供いたします。