

前菜

- Fresh Oysters on the Half Shell* (6) | フレッシュオイスター(生牡蠣)* | 130カロリー | 32
- Oysters Rockefeller Style with Brie Fondue | オイスターロックフェラススタイル シャンパンブリーチーズフォンデュソース | 230カロリー | 35
- Jumbo Lump Crab Cocktail | ジャンボクラブカクテル(冷製カニむき身) | 460カロリー | 36
- Lobster and Crab Cake *serves 2* | 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) | 350カロリー | 29
- Shrimp Cocktail (5) | シュリンプカクテル (5) | 170カロリー | 29
- Caviar* and Caramelized Onion Dip *serves 2* | 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)* | 450カロリー | 49
- Cherrywood Bacon *serves 2* | 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) | 450カロリー | 27
- Prosciutto-Wrapped Mozzarella with Tomatoes *serves 2* | モッツアレラチーズと完熟トマト生ハム巻き (二人分) | 440カロリー | 24
- Pan-Fried Calamari *serves 2* | 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) | 710カロリー | 26
- Snake River Farms Gold Wagyu Steak Tartare* | スネークリバーファームゴールド和牛ステーキタルタル | 310カロリー | 35
- Tuna Tartare* with Avocado, Mango and Sriracha | 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* | 130カロリー | 29
- Cold Shellfish Platter* | 冷製シェルフィッシュ盛り合わせ* | 430カロリー | 93
- Grand Plateau* | 冷製シェルフィッシュ盛り合わせタワー* | 1120カロリー | 179
- 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

- Tomato Bisque with Toasted Brie Crostini *cup* | トマトビスク ブリーチーズクロスティニトースト添え(カップ) | 510カロリー | 15
- New England Clam Chowder *cup* | ニューイングランドクラムチャウダー (カップ) | 220カロリー | 16
- Caramelized French Onion Soup *crock* | 飴色フレンチオニオンスープ(クロックボウル) | 740カロリー | 18
- Chopped Salad with Feta, Cherries, Almonds and Walnut Vinaigrette | 飴色フレンチオニオンスープ(クロックボウル) | 620カロリー | 17
- Beet and Goat Cheese Salad | 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 | 370カロリー | 17
- Field Greens | フィールドグリーン、パターリーフレタス、エアールームトマトサラダとパルメザンビネグレットドレッシング | 210カロリー | 16
- Caesar Salad | シーザーサラダとグラナパダーノクルトン | 420カロリー | 17
- Wedge with Gorgonzola, Bacon and Tomatoes | ウェッジサラダ ゴルゴンゾーラ、キャンディードベーコン、エアールームトマトと共に | 730カロリー | 17

シェフのおすすめ

- Filet Mignon* | 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* | 580カロリー | 85
- Porcini-Rubbed Bone-In Ribeye | 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* | 990カロリー | 97
- Kona-Crusted bone-In NY Strip* | 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* | 950カロリー | 89
- NY Strip* au Poivre | 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* | 730カロリー | 86
- Gorgonzola-Crusted Bone-In NY Strip* | 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* | 1100カロリー | 89
- Seared Tenderloin* with Butter Poached Lobster Tails | テンダーロインとバターポーチロブスター* | 570カロリー | 91

店頭手切りステーキ&チョップ肉

- Bone-In Ribeye* 22 oz | 骨付きリブアイ* 22オンス 624グラム | 990カロリー | 95
- Dry Aged Porterhouse* 24 oz | ドライ熟成ポーターハウスステーキ 24オンス* 24オンス 680グラム | 990カロリー | 107
- Dry Aged Bone-In NY Strip* 18 oz | 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 | 830カロリー | 85
- Dry Aged NY Strip* 14 oz | ドライ熟成ニューヨークストリップ* 14オンス 397グラム | 710カロリー | 82
- Filet Mignon* 10 oz | フィレミニオン* 10オンス 283グラム | 490カロリー | 81
- Snake River Farms Wagyu Filet Mignon* 8 oz | スネークリバーファームゴールド和牛フィレミニオンステーキ 8オンス 227グラム | 550カロリー | 109

エンハンスメントトッピング

- Oscar-Style with Jumbo Lump Crab | オスカースタイルジャンボクラブ | 760 cal | 23
- Kona Crust | コナコーヒーシーズニング | 280カロリー | Porcini Rub | ポルチーニ茸シーズニング | 120カロリー
- Gorgonzola Crust | 焦しゴルゴンゾーラクラスト | 270カロリー | 6
- Courvoisier Cream | クルボアジェ(コニャック)クリーム | 200カロリー | Béarnaise | ベアルネーズソース | 550カロリー | 6

- Roasted Chicken Breast with Potatoes and Dijon Cream | 鶏胸肉ロースト フィンガーリングポテトとディジョンクリーム添え | 770カロリー | 48
- Double Cut Lamb Rib Chops* (4) | 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 | 710カロリー | 83

シーフード

- Seared Tuna* | 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 | 500カロリー | 61
- Seared Salmon* | 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 | 720カロリー | 55
- Seared Sea Scallops | 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 | 720カロリー | 72
- Pan-Seared Sea Bass | シーバスのソテー、椎茸、アスパラガスと味噌バター添え | 830カロリー | 68

テーブルのお供に

- Lobster Mac 'N' Cheese | ロブスターマカロニチーズ | 830カロリー | 29
- Asparagus | グリリアスパラガス、レモン風味オイルがけ | 80カロリー | 17
- Truffle Fries | パルメザントリュフポテトフライ | 460カロリー | 17
- Mashed Potatoes | サム特製マッシュポテト | 460カロリー | 17
- Au Gratin Potatoes | ポテトグラタン | 420カロリー | 19
- Mushrooms | ローストワイルドマッシュルーム | 280カロリー | 19
- Creamed Spinach | ほうれん草とクリーム | 400カロリー | 19
- Creamed Corn | クリームコーンとベーコン | 360カロリー | 18
- Brussels Sprouts | 醤油風味芽キャベツとベーコン | 590カロリー | 20
- Sautéed Spinach | ほうれん草とガーリックソテー | 60カロリー | 16

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.	16	
	Schramsberg, Mirabelle, Blanc de Blancs, Napa/Sonoma, N.V.	22	
	Moët & Chandon, Impérial, Epernay, Champagne, N.V.	30	
白ワイン 150カロリー	Tin Cross, Pine Mountain, Coverdale Peak, California, Chardonnay, 2022	18	
	KB by Knight's Bridge, Sonoma, Chardonnay, 2025	25	
	Diatom by Brewer-Clifton, Santa Barbara, Chardonnay, 2023	19	
	Casa Lunardi, delle Venezie, Italy, Pinot Grigio, 2023	14	
	Santa Margherita, Alto Adige, Italy, Pinot Grigio, 2023	18	
	Prüm, "Essence," Mosel, Germany, Riesling, 2024	14	
	Peter Yealands, Marlborough, NZ, Sauvignon Blanc, 2023	15	
	DeLille Cellars, Chaleur Blanc, Columbia Valley, WA, 2023	16	
	Caves d'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence, France, Rosé, 2022	18	
	赤ワイン 160カロリー	Substance by Charles Smith, Columbia Valley, Cabernet Sauvignon, 2022	17
Daou Vineyards, Paso Nobles, California, Cabernet Sauvignon, 2023		20	
Trivento, Mendoza, Argentina, Malbec, Reserve, 2024		16	
Robert Hall, Paso Robles, Merlot, 2021		16	
Edna Valley Vineyard, Central Coast, Pinot Noir, 2022		15	
Siduri, Santa Lucia Highlands, Pinot Noir, 2024		19	
Marqués de Riscal, Rioja, Spain, Reserva, 2020		19	
Antinori, Guado al Tasso, Il Bruciato, Bolgheri, Super Tuscan, 2023		25	
Red Schooner by Caymus, Transit 3, Australia, Red Blend, N.V.		30	
The Prisoner Wine Company, The Prisoner, CA, Red Blend, 2023		30	
この他のワインセレクションは、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

The Doli | ザ・ドリ

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
ウォッカ、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

Merchant's Mai Tai | マーチャンツマイタイ

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

In Fashion | インフュージョン

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

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

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 | 21

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

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

Black Tie Margarita | ブラックタイマルガリータ

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 | 21

Noble Paloma | ノベルパルマ

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

Passion Fruit Mojito | パッションフルーツモヒート

ディプロマティコプラナス、ディプロマティコ レセルバ エクスクルーシヴアラム、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

Capital Cosmopolitan | キャピタルコスモポリタン

ケタルワンシトロンウォッカ、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 | 21

Dirty Goose | ダーティーグース

グレイグースウォッカ、オリーブ漬け汁、オリーブブルーチーズ詰め | 190カロリー | 22

Kona Espresso Martini | コナエスプレッソマティーニ

アメリカンハーベストオーガニックウォッカ、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

Negroni Bianco | ネグロニビアンコ

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。