

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* | Snake River牧場ゴールドランク米国産和牛ステーキタルタル | 310カロリー | 35
- Tuna Tartare* with Avocado, Mango and Sriracha | マグロのタルタル、アボカド、マンゴー、シラチャホットソース* | 130カロリー | 29
- Cold Shellfish Platter* | シーフード プラッター* | 430カロリー | 93
- Grand Plateau* | シーフード 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 *croûte* | 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 | ケール、ルッコラ、ミックスグリーンサラダ フェタチーズ、チェリー、クラッシュアーモンドのトッピング、胡桃ビネグレットドレッシング| 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、バターリーフレタス、エアルूम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、エアルूमトマトと共に | 730カロリー | 17

シェフのおすすめ

- Filet Mignon* | ファイレミニオンステーキスライス、チポリーニオニオン、ワイルドマッシュルूम、イチジクエッセンスソース添え* | 580カロリー | 85
- Porcini-Rubbed Bone-In Ribeye | 骨付リブアイステーキ、ポルチーニ茸シーズニング、15年熟成バルサミコソース添え* | 990カロリー | 97
- Kona-Crusted bone-In NY Strip* | ドライエイジング オリジナル熟成ステーキ 骨付ニューヨーク サーロイン 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ソース* | 950カロリー | 89
- NY Strip* au Poivre | ドライエイジング オリジナル熟成ステーキ ニューヨーク サーロイン オー・ポワヴル(ペッパーコーン) シーズニング、クルボアジュ(コニャック) クリームソース* | 730カロリー | 86
- Gorgonzola-Crusted Bone-In NY Strip* | ドライエイジング オリジナル熟成ステーキ 骨付ニューヨーク サーロイン 焦がしゴルゴンゾーラチーズ、カルベネ赤ワインソース添え* | 1100カロリー | 89
- Seared Tenderloin* with Butter Poached Lobster Tails | テンダーロインステーキとロブスターの白ワインバターソース添え* | 570カロリー | 91

HAND-CARVED店舗内手作業クラフト精肉加工 ステーキ&チョップ肉

- Bone-In Ribeye* 22 oz | 骨付リブアイ ステーキ* 22オンス 624グラム | 990カロリー | 95
- Dry Aged Porterhouse* 24 oz | ドライエイジング オリジナル熟成ステーキ ポーターハウス 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 | ドライエイジング オリジナル熟成ステーキ 骨付ニューヨーク サーロイン* 18オンス 510グラム | 830カロリー | 85
- Dry Aged NY Strip* 14 oz | ドライエイジング オリジナル熟成ステーキ ニューヨーク サーロイン* 14オンス 397グラム | 710カロリー | 82
- Filet Mignon* 10 oz | ファイレミニオン* 10オンス 283グラム | 490カロリー | 81
- Snake River Farms Wagyu Filet Mignon* 8 oz | Snake River牧場ゴールドランク米国産和牛ファイレミニオン 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 追加トッピング・ソース

- 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* | マグロステーキ(刺身用品質使用) 胡麻シーズニング、ジンジャーライス、白醤油・サンバルチリビネグレットソース | 500カロリー | 61
- Seared Salmon* | シトラスグレイズ風味のサーモンソテー、マルコナアーモンドとブラウンバター添え | 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

サイドディッシュ

- Lobster Mac ‘N’ Cheese ロブスターマカロニチーズ| 830カロリー | 29
- Truffle Fries パルメザントリュフポテトフライ| 460 カロリー | 17
- Au Gratin Potatoes ポテトグラタン| 420カロリー | 19
- Creamed Spinach ほうれん草とクリーム| 400カロリー | 19
- Brussels Sprouts 醤油風味芽キャベツとベーコン| 590カロリー | 20
- Asparagus グリルアスパラガス、レモン風味オイルがけ| 80カロリー | 17
- Mashed Potatoes サム特製マッシュポテト| 460カロリー | 17
- Mushrooms ローストワイルドマッシュルूम| 280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
- 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ー
ウォッカ、冷たく、ストレートでどうぞ。1991年ご提供開始。 | 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、最後にコロア
ダークラムを浮かせて | 220カロリー | 24

In Fashion | インファッション

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克蘭ベリージュース | 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。