

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
- 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 | 32
- 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

- Butternut Squash Bisque with Curried Apples *cup* | バターナッツスクワッシュビスク カレー風味リンゴ添え(カップ) | 190カロリー | 16
- 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 | 20
- Spinach Salad with Riesling Poached Pears, Gorgonzola, Candied Pecans and Brown Butter Vinaigrette | ほうれん草サラダ、梨のリーズリングワイン煮、ゴルゴンゾーラチーズ、キャラメライズドピーカンとブラウンバタービネグレット | 470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 | 89
- 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 | 92
- 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 | 89
- 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 | 92
- 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 680グラム | 990カロリー | 117
- 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 | 91
- 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 | 87
- Center-Cut Filet Mignon* 10 oz | センターカットフィレミニオン* 10オンス 283グラム | 490カロリー | 85
- Tomahawk Ribeye* 32 oz | トマホークリブアイ* 32オンス 907グラム | 1470カロリー | 189
- 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ィレミニオンステーキ 8オンス 227グラム | 550カロリー | 112

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 | 25
- 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 | 880カロリー | 49
- 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 | 87

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* | シトラスグレー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 | 57
- 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 | 18
- 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

味わう価値のあるワイン

厳選された希少なワインを、グラスでお楽しみいただけます。ワイン保存システム「コラヴァン」を使用し、コルクを抜かずに一杯ずつ注ぐことで、ワイン本来の個性を損なうことなく保ちます。これほど素晴らしいワインなら、特別な機会を待つ必要はありません。

Donnhoff Norheimer Kirschneck Riesling, Nahe Germany, 2022	35
Argiano, Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscana Italy, 2019	66
Chateau Giscours, 3rd Growth Margaux Red Blend, Bordeaux France, 2020	59
Duckhorn, Merlot, Napa Valley, California, 2022	25
Silver Oak Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa 2020	85
Caymus ‘Special Selection’, Napa, Cabernet Sauvignon, 2020/2021	95
The Mascot by the Harlan Family, Napa, Cabernet Sauvignon, 2021/2022	97

グラスワイン

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 Knights Bridge Sonoma, Chardonnay, 2025	25
Diatom by Brewer-Clifton Santa Barbara, Chardonnay, 2023	21
Casa Lunardi delle Venezie, Italy, Pinot Grigio, 2023	14
Santa Margherita Alto Adige, Italy, Pinot Grigio, 2023	19
Prüm, “Essence” Mosel, Germany, Riesling, 2024	14
Peter Yealands Marlborough, NZ, Sauvignon Blanc, 2023	15
DeLille Cellars, Chaleur Blanc Columbia Valley, Sauvignon Blanc/Sémillon, 2023	17
Caves d’Esclans, Whispering Angel Côtes de Provence, France, Rosé, 2022	18

赤ワイン | 160カロリー

Substance Columbia Valley, Cabernet Sauvignon, 2022	17
Daou Vineyards Paso Nobles, California, Cabernet Sauvignon, 2023	20
Trivento, Reserve Mendoza, Argentina, 2024	16
Orin Swift, Palermo Napa, Cabernet Sauvignon, 2024	42
Robert Hall, Artisan Collection Paso Robles, Merlot, 2021	16
Edna Valley Vineyards Central Coast, California, Pinot Noir, 2022	15
Siduri Santa Barbara, California, Pinot Noir, 2023	19
Walt, La Brisa Sonoma Coast, Pinot Noir, 2023	28
Marqués de Riscal, Reserva Rioja, Spain, 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 California, 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。

クラフトカクテル

The Doli | ザ・ドリ | 20

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。 130カロリー

Merchant’s Mai Tai | マーチャンツマイタイ | 24

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

In Fashion | インファッション | 24

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

Blackberry Bourbon Sidecar | ブラックベリーバーボンサイドカー | 22

エンジェルズ・エンヴィバーボン、コアントロー、ブラックベリー、レモンジュース、タイム 180カロリー

Double Oaked & Rye Manhattan | ダブルオークライマンハッタン | 25

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

Black Tie Margarita | ブラックタイマルガリータ | 22

カリロサロサブランコテキーラ、コアントロー、レモンとライムジュース、ソルトリム 200カロリー

Noble Paloma | ノベルパルマ | 25

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、ベティバズグレイプフルーツソーダ、ハイビスカスチリライムソルト添え 170カロリー

Passion Fruit Mojito | パッションフルーツモヒート | 22

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

Capital Cosmopolitan | キャピタルコスモポリタン | 21

ケトルワンシトロウウォッカ、コアントロー、ライム、クランベリージュース 250カロリー

Dirty Goose | ダーティーグース | 22

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

Kona Espresso Martini | コナエスプレッソマティーニ | 21

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

Negroni Bianco | ネグロニビアンコ | 22

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

ノンアルコール

Strawberry Fizz | ストロベリーフィズ | 17

シードリップグロヴ42、ソルトストロベリーハニー、エルダーフラワー、グレイプフルーツ 100カロリー

Cucumber Spritz | キューカンバースプリッツ | 17

シードリップグロヴ42、キュウリ、ライムジュース 70カロリー

* 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。