

SANTA MONICA 3rd st. MEAT TERRACE DINNER MENU

APPETIZER

- 
- Yellow pickle of cumin and turmeric** 530
クミンとターメリックのイエローピクルス
 - French fried potatoes garlic salt** 530
フレンチフライ ガーリックソルト
 - Olives marinated with herbs** 550
ハーブマリネ オリーブ
 - New England clam chowder** 620
ニューイングランド風クラムチャウダー
 - Cream cheese dip with orange and nuts** 630
オレンジとナッツのクリームチーズディップ
 - Freshly Baked Frittata with Truffle Flavor** 800
焼きたてフリッタータ トリュフ風味
 - Beef and Treviso IPA Ragù Made with Domestic Beef Tendons** 830
国産牛肉のすじ肉とトレビスのIPAラグー
 - Buffalo chicken wings** 930
バッファローチキンウィング
 - Spicy Shrimp Fritters with Hot Chili Sauce** 1,000
スパイシーシュリンプフリット ホットチリソース
 - Angus Beef House-Made Roast Beef with Pecorino Cheese** 1,250
アンガス牛の自家製ローストビーフとペコリーノチーズ
 - Barbecue-style garlic shrimp** 1,500
ガーリックシュリンプBBQスタイル
 - Butcher's Plate (Ham, Salami, Pâté)** 1,230
ブッチャーズプレート(ハム サラミ パテ)
 - Sausage and Frankfurter Plate** 1,250
ソーセージ&フランクプレート

MATERIAL DISH

- Today's Recommended Red Meat Steak** 1,850
本日のお勧め赤身のステーキ
- Specialty Grilled Hamburg Steak 250 g with Mushroom Sauce** 1,800
特製グリルハンバーグ250g マッシュルームソース
- Cajun Tandoori Chicken and Roast Potatoes** 1,800
ケイジャンタンドリーチキンとローストポテト
- Iberico Pork Brochette with Chimichurri Sauce** 1,900
イベリコ豚のプロシュット チミチュリソース
- "Cheese Burger Made with Lots of Japanese Beef, Fresh-picked Tomatoes, and Red Cheddar Served with Green Salad"** 2,400
国産牛たっぷり朝どれトマトとレッドチェダーチーズBurger グリーンサラダ添え



- Roast Tuna Gill Meat with Garlic Soy Sauce** 2,000
マグロカマのロースト ガーリックソイソース
- Meat Terrace wild burger** 2,850
ミートテラスワイルドバーガー
- Meat combo 3 assorted meats** 3,000
ミートコンボ3種盛り
- Meat combo 5 assorted meats** 3,980
ミートコンボ5種盛り
- Meat combo 8 assorted meats** 4,600
ミートコンボ8種盛り

SALAD

- Grilled Miura Vegetables with Balsamico Sauce** 800
三浦野菜のグリル バルサミソース
- Deluxe Cobb Salad with Grilled Chicken** 1,400
グリルチキンの特製コブサラダ
- Meat terrace Butchers salad** 1,200
ミートテラス ブッチャーズサラダ

GRAINS&MACCHERONI

- Garlic toast** 450
ガーリックトースト
- Garlic Rice** 530
ガーリックライス
- Beef Tendon Jambalaya** 850
牛すじのジャンバラヤ

DESSERTS

- Assorted Waffles Topped with Ice Cream and Fruit Sauce** 620
山盛りアイスとフルーツソースのアソートワッフル仕立て
- Mille-crepe** 630
ミルクレープ
- Black tea chiffon cake and Chantilly cream** 630
紅茶のシフォンケーキとシャンティクリーム
- Pastry chef recommended today's dessert** 800
パティシエお勧め今日のデザート

SANTA
MONICA
THE 3RD ST.
MEAT
TERRACE

