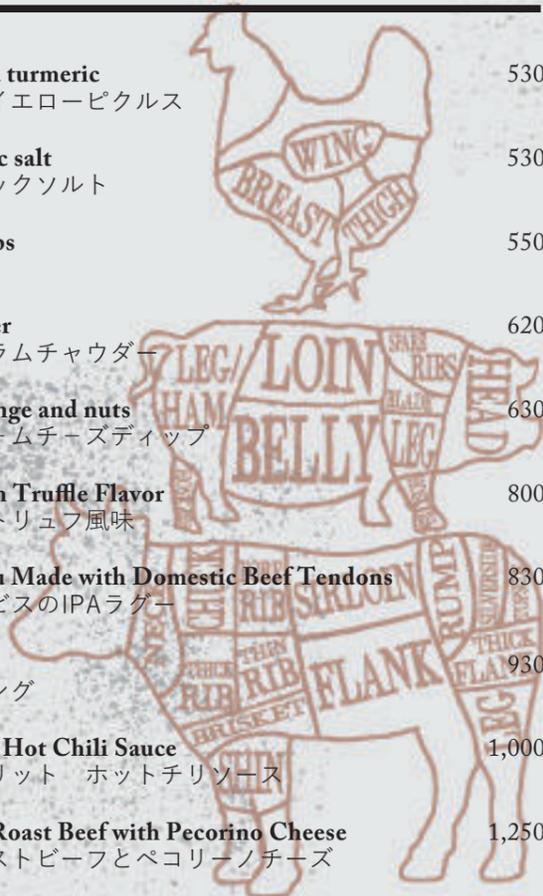


SANTA MONICA
3rd st.
MEAT TERRACE
DINNER MENU

APPETIZER

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



MATERIAL DISH

- Today's Recommended Red Meat Steak 100g/ 200g/300g 1,850/2,550/3,250
本日のお勧め赤身のステーキ 100g/ 200g/300g
- 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
- Mexican Bone-in roast (1pieces) 1,800
メキシコ産骨付きロース1本 (トマホーク)
- Australian beef tenderloin 100g/ 200g/300g 1,900/2,700/3,700
AST牛 tenderloin 100 g 200 g 300 g
- Australian beef steak strip loin 100g/ 200g/300g 2,400/3,100/3,800
US牛 ストリップロイン 100 g 200 g 300 g



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

- Today's pasta 1,200
本日のパスタ
- Omreis with melting oxtail stew 1,800
オックステールシチューを乗せたとろけるオムライス
- Beef Tendon Jambalaya 850
牛すじのジャンバラヤ



- Japanese domestic crossbred beef rump 100g/ 200g/300g 2,000/2,700/3,400
国産 交雑牛ランプ 100 g 200 g 300 g
- 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

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
パティシエお勧め本日のデザート

SANTA MONICA
THE 3RD ST.
MEAT TERRACE

