

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 |
| Clam chowder with generous helping of Miura vegetables
三浦野菜たっぷりクラムチャウダー | 700 |
| Roasted beef tartate using wagyu beef
和牛肉の炙りユッケ | 1,980 |
| Wagyu beef thigh meat and Kanzanji miso fish tartare
和牛モモ肉と金山寺味噌のナメロウ仕立て | 1,800 |
| 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
本日のお勧め赤身のステーキ 100g/ 200g/300g | 1,850/2,550/3,250 |
| Domestically produced sirloin steak (250g)
国産サーロインステーキ (250g) | 3,800 |
| Wagyu beef cutlet (150g)
with homemade onion sauce and two kinds of spices
和牛カツ (150g) 自家製オニオンソースと2種の薬味 | 2,500 |
| Australian beef tenderloin
AST牛 tenderloin 100g 200g 300g | 2,400/3,100/3,800 |
| Juicy hamburg steak made
with wagyu beef and domestically produced pork (to be eaten with a spoon)
和牛と国産豚のスプーンで食べるジューシーハンバーグ | 2,000 |



- | | |
|---|-------------------|
| Japanese domestic crossbred beef rump
国産 交雑牛ランプ 100g 200g 300g | 2,000/2,700/3,400 |
| Meat Terrace wild burger
ミートテラスワイルドバーガー | 2,850 |
| Meat combo 3 assorted meats
ミートコンボ3種盛り | 3,000 |
| Meat combo 5 assorted meats
ミートコンボ5種盛り | 3,980 |
| Meat combo 8 assorted meats
ミートコンボ8種盛り | 4,600 |

SALAD

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

GRAINS&MACCHERONI

- | | |
|---|-------|
| Today's pasta
本日のパスタ | 1,200 |
| Omreis with melting oxtail stew
オックステールシチューを乗せたとろけるオムライス | 1,800 |
| Roasted wagyu beef sushi with yuzu-scented ponzu jelly (1 piece)
炙り和牛寿司柚子香るポン酢ジュレ添え 1貫 | 500 |

DESSERTS

- | | |
|--|-----|
| Pumpkin and chocolate pound cake
パンプキンとチョコレートパウンド | 600 |
| Marron brulee with vanilla ice cream
マロンブリュレ バニラアイス添え | 600 |
| Apple crumble pie
克蘭ブルアップルパイ | 600 |
| Pastry chef recommended today's dessert
パティシエお勧め本日のデザート | 800 |

SANTA MONICA
THE 3RD ST.
MEAT TERRACE

