

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
- herbs Olives 550
ハーブオリーブ
- Clam chowder with generous helping of Miura vegetables 700
三浦野菜たっぷりクラムチャウダー
- Oven-baked spring cabbage with special sauce 700
春キャベツのオープン焼き 特製ソース
- Cheese nachos with four types of beans and tortilla chips on the side 900
4種の豆のチーズナチョス トルティーヤチップ添え
- Spicy buffalo chicken (8pieces) 900
スパイシーバッファローチキン (8ピース)
- Popcorn shrimp with hot chili sauce 800
ポップコーンシュリンプ ホットチリソース
- House-made pate, cured ham, and salami sampler 1,200
自家製パテと生ハムサラミの盛り合わせ
- Homemade Angus Roast Beef 1,250
自家製ローストビーフ
- Grilled sausage sampler 2types with onion rings on the side 1,800
2種ソーセージグリル盛り合わせ オニオンリング添え

MATERIAL DISH

- Today's recommended grill 1,800
本日のおすすめグリル
- Juicy hamburg steak made with wagyu beef 2,000
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
- Japanese domestic crossbred beef rump 100g/ 200g/300g 2,000/2,700/3,400
国産 交雑牛ランプ 100g / 200g / 300g
- Australian beef tenderloin100g/ 200g/300g 2,400/3,100/3,800
AST牛テnderロイン 100g / 200g / 300g
- Meat combo 3 assorted meats 3,000
3種のお肉のミートコンボ
- Meat combo 5 assorted meats 3,980
5種のお肉のミートコンボ



SALAD

- Grilled Miura vegetable bagna cauda with carefully-selected salt 1,200
こだわり塩で食べる三浦野菜のグリルーバーニャカウダーソース添え
- 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 1,600
ミートテラス ブッチャーズサラダ

GRAINS&MACCHERONI

- Today's pasta 1,800
本日のパスタ

DESSERTS

- Apple crumble pie 600
克蘭ブルアップルパイ
- Gateau Chocolat 800
ガトーショコラ

The price on the menu includes consumption tax.
メニューの金額は消費税を含みます。

