

最初の一皿

Grazings (テーブル用)

自家製タマネギリング

パン粉まぶし、熟成したバルサミコケチャップ

小 8.75 大 14.75

カラマリ

トーストしたリーキリング、バジルアイオリ

小 13.75 大 19.75

肉類の惣菜

季節の手作りチーズ、新鮮および乾燥フルーツ、

塩漬け肉盛り合わせ、小キュウリのピクルス

小 16.50 大 26.50

ハマグリのアラミニュート (その場で用意)

ユーコン・ゴールド・ポテト、リーキ、ベーコン

小 14.00 大 26.00



前菜

クルトの四種類のタマネギを使ったタルト

グリルしたフェネルのソース、熟成したバルサミコ

ソース

トーストしたリーキのリング

12.50

家宝トマトのサラダ

ブッラータ・チーズ、桃のマーマレード、赤タマネ

ギのピクルス

16.00

グリルしたアーティチョーク

イチョウガニのサラダ、レモンビネグレットソー

ス、

レモン-タイムのアイオリ

16.25

イチョウガニのケーキ

キュウリ、赤タマネギとフェネルのサラダ、バジル

アイオリ

18.00

ヒレとチョップの自家製チップス

一口サイズの米国農務省認定極上ヒレ・ミニオン、

西洋ワサビチェダーチーズ、

自家製ケネベック・ポテトチップス

19.50

アワビ

新鮮な養殖モンレー湾赤アワビ

ドーレ・スタイル仕立て

31.00

アヒマグロのタルタル

ワサビ、醤油、ケーパー、赤タマネギ、アボカ

ド、キュウリ

17.75

Grasing の「パエリア」 (小)

車エビ、ハマグリ、ムラサキイガイ、イタリアン

ソーセージ、

フェネル、サフランオルゾ

19.50

ロブスター・マカロニ・アンド・チーズ

ロブスター、リーキ、トーストしたパン粉、新鮮

なハーブ

17.50

ビートサラダ

新鮮な泡立てヤギチーズ

バルサミコソース、バジルオイル

14.50



野菜畑から

バターレタスのサラダ

バルサミコ風味でカラメル化した季節の果物、砂

糖漬けのクルミ

レイズ岬のブルーチーズ、バルサミコ・ビネグレ

ットソース付き

14.50

くさび形に切ったアイスバーグ・レタス

の冷サラダ

削ったタマネギ、レイズ岬のブルーチーズドレ

ッシング付き

12.50

シーザーサラダ

自家製ドレッシング、削ったアジアゴ、アンチョビー

12.95

有機未熟グリーン野菜のサラダ

サヤインゲン、サヤエンドウ、フェタチーズ、

新鮮なトマト、地中海のクスクス、レモン・ペ

スト・ビネグレットソース付き

11.75

ハウレンソウの温サラダ

角切りの豚バラ肉、ビート (赤カブ)、フェタ

チーズ、ディジョン・ビネグレットソース付き

13.50

白菜の温サラダ

ベーコン、ニンニク、レイズ岬のブルーチー

ズ、ディジョン・ビネグレットソース付き

13.75

主菜

レストランお勧めのチョップ

グリルした米国農務省認定の極上ネブラスカステーキ、野菜のソテー付き、ローストしたユーコン・ゴールド・ポテトまたはニンニク入り泡立てポテトのどちらかを選択

ステーキ

フィレミニオン

6 オンス 42.50 | 9 オンス 52.00 | 12 オンス 69.00

カンザス市

16 オンス 54.00

骨つきロース芯

16 オンス 58.00

牛乳で育てた子牛肉のチョップ

14 オンス 49.50

ニューヨーク

12 オンス 52.00

腹身ステーキのサラダ

7 オンス 32.50

副菜

未熟ホウレンソウのクリームかけ

8.00

マカロニ・アンド・チーズ

8.95

トーストしたリーキのリング

6.50

ベークドポテト

6.50

トリュフのフレンチフライ

8.50

野生マッシュルームのソテー

11.50



Grasing の「パエリア」

車エビ、ハマグリ、ムラサキイガイ、イタリアンソーセージ、フェネル、サフランオルゾ
38.50

コルテス海の車エビ

野生の車えび、カペッリダンジェロ、カラマタのオリーブ、フェネル、アスバラガス、バジル、新鮮なトマトソース
37.00

焼いたダイバー帆立貝

三種類のチーズを使ったホウレンソウのラビオリ、野生のマッシュルーム、未熟なチンゲン菜、マルサラ・クリームソース
39.00

Grasing の「ラザーニャ」

新鮮な自家製パセリパスタ、未熟なアーティチョークの花、ローストしたニンニク、新鮮なトマトソース
29.75

メープルリーフ農場のアヒル

新鮮なサクランボ、ホウレンソウのソテー、ニンニク入りマッシュポテト、ポートワインリダクション
38.00

ポートベロー・マッシュルームと豆腐のタワー

グリルした野菜、ローストしたナス、トマトペースト
28.50

アワビ

新鮮な養殖モントレイ湾赤アワビ
ドーレ・スタイル仕上げ
62.00

コショウ焼きアヒマグロ

全粒そば麺、チンゲン菜、ショウガ、醤油、ゴマの上塗り
39.50

ハーブをまぶしたシーバス

グレートノーザン白豆、ベーコン、ホウレンソウ、シイタケ、オーブンで乾燥したトマト、ローストしたニンニクのクリームソース
37.50

伝統的なポークチョップ

ダブルカット、リンゴの木でスモークしたベーコン巻き、クリーミーポレンタ、プラム、ホウレンソウ、ケール、サイダー・バルサミコソース
36.50

シェルトン農場の半分のチキン

トリュフで味付けしたポレンタ、季節の野菜、赤ワインリダクション
31.25

グリルしたカリフォルニア・ラムチョップ

モロッコのメルゲーズ・ソーセージ、地中海のクスクス、コリアンダーソース
43.75

私たちはサスティナブルな、地域の有機酸物を使っていることを誇りにしています。

多くの海産物、肉、家禽はホルモンと抗生物質を使っていません。人道的にサスティナブルな環境で育てられたものです。水道水は要望によってのみ提供いたします。貴重なリソース保全にご協力いただき誠にありがとうございます。