



Avenue  
Steak & Lobster  
**START**

前菜

**Tuna Tartare** マグロのタルタル \$13

Scallions, Onion, Tobiko, Pine Nuts, Roasted Pepper Aioli 春タマネギ、タマネギ、ローストペッパーアイオリ

**Shrimp Cocktail** シュリンプカクテル \$11

Marinated Cucumber, Wasabi, Cocktail Sauce, キュウリ, 山葵、カクテルソース

**Scallops** 帆立貝 \$15

Creamy Leeks, Balsamic Reduction クリーミーリーキ、バルサミコ削減

**Live Lobster Sashimi** 活ロブスターの刺身

1lb 1 ポンド (約 450g) \$58

2lb 2 ポンド (約 900g) \$99

Lemon, wasabi, Soy Sauce レモン、山葵、醤油

**Grilled King Crab Legs** 焼きタラバガニの足 \$25

**Fresh Oyster** 新鮮なレイ かき **Or Char Broiled /Garlic Butter**

Lemon, Cocktail sauce, レモン、カクテルソース

6pcs- \$15

12pcs-\$25

**Grilled Jumbo Prawns** 焼きジャンボエビ \$15

Garlic butter ガーリックバター

## MIDDLE

スープとサラダ

**Local Greens Salad** ローカルグリーンサラダ \$8

Cucumbers, Cherry Tomatoes, Parmesan, Balsamic Vinaigrette きゅうり、プチトマトパルメザンチーズ、バスマニコビネグレットソース

**Classic Caesar Salad** クラシックシーザーサラダ \$7

Romaine, Grated parmesan, croutons メインレタス、パルメザンチーズ、クルトンロ

**Seafood Bouillabaisse Soup** シーフードブイヤベーススープ \$8

Herbs, White wine and tomato sauce ハーブ、白ワイン、トマトソース

**Potato & Leek Soup** じゃがいもとリークのスープ \$8

Scallions, Truffle Oil 春タマネギ、トリュフオイル

15% service charge will be added 15%のサービス料が追加されます。



Avenue  
Steak & Lobster

## COMBINATION コンビネーション \$55

**Filet Mignon 6oz. & Lobster Tail** ファイルミニョンステーキとロブスターテール  
Potato, Veggies, Demi Glaze ポテト、野菜、デミ釉

**New York 8oz. & Lobster Tail** ニューヨークステーキとロブスターテール  
Potato, Veggies, Demi Glaze ポテト、野菜、デミ釉

**Scallop, Prawn and ½ Lobster Tail** 帆立貝、エビ、1/2 ロブスターテール  
Potato, Veggies, Garlic Butter ポテト、野菜、ガーリックバター

## SEA シーフード

**Live Atlantic Lobster** ライブ大西洋ロブスター

1lb 1 ポンド (約 450g) \$58

2lb 2 ポンド (約 900g) \$99

Garlic Butter, Fresh Veggies, Choice of Starch ガーリックバター、野菜、澱粉の選択

**Pan Seared Salmon** サーモンのソテ \$35

Potato, Fennel Creamed Leeks, Celery, Chowder Sauce ポタト、フェンネル クリームネギ、セロリ、チャウダー 醤油

**Cajun Spiced Prawns** \$32

Parmesan, Polenta, Kale, Roasted Red Pepper Vinaigrette パルメザンチーズ、ポレンタ、ケール、  
ロースト赤唐辛子のピネグレット

**Cajun Seabass** ケイジャン 鱸 (スズキ) \$39

Cajun Spice with Crème Of SeaFood ケイジャン シーフードクリームミックス

**Misuyaki Black Cod** 鱈(タラ) の味噌焼き \$39

Marinated in Miso Paste & Mirin 味噌とみりんでマリネ

## LAND 食肉

**Angus Beef Steaks** アンガスビーフステーキ

**New York Steak 8oz.** ニューヨークのステーキ 8 オンス \$36

**Beef Tenderloin 8oz.** ビーフテンダーロインステーキ8オンス \$40

**Porterhouse 16oz.** ポーターハウス16オンス \$45

**Rib Eye 16 oz.** \$40

**Rosemary Rack Of Lamb 8oz.** \$35

Potato, Kale, Tomato Ragout ポテト、ケール、トマトのラグー

**Roasted Airline Chicken Breast 8oz.** \$28

Parmesan, Polenta, Bacon Kale, Demi- Glaze パルメザンチーズ、ポレンタ、ペコンーケル、デミ釉

15% service charge will be added 15%のサービス料が追加されます。



Avenue  
Steak & Lobster

## PRE-FIXED

コースメニュー

Four Courses 4コースディナー

## START

前菜

**Local Greens Salad** ローカルグリーンサラダ

Cucumbers, Cherry Tomatoes, Parmesan, Balsamic Vinaigrette きゅうり、プチトマトパルメザンチーズ、バスマニコピネグレットソース

## MIDDLE

スープ

**Potato & Leek Soup** ジャがいもとリークのスープ

Scallions, Truffle Oil 春タマネギ、トリュフオイル

## ENTRÉE

出場

**Angus Beef Tenderloin 6oz. & Half Live Lobster \$70**

アンガスビーフテンダーロイン6オンス(炙170g)と1/2 ライブ大西洋ロブスター

Potato, Veggies, Demi-Glaze ポテト、野菜、デミ釉

**Angus Beef Tenderloin 8oz. \$50**

アンガスビーフテンダーロインステーキ8オンス(炙230g)

Potato, Veggies, Demi-Glaze ポテト、野菜、デミ釉

**Seafood Combination \$75**

シーフードコンビネーション

Scallop, Crab Legs, Prawn & 1/2 Live Lobster, Potato, Veggies, Garlic Butter & Ponzu

帆立貝, タラバガニの足, エビ, 1/2 ライブ大西洋ロブスター, ポテト, 野菜, ガーリックバター, ポン酢

## END

デザート

**Cheesecake with Lemon Blueberry Compote**

レモン・ブルベリーコンポト・チーズケーキ

15% service charge will be added 15%のサービス料が追加されます。