

## Friends of the Flame

### フレンズ オブ ザ フレイム

#### MAIN DISH | メイン料理

Choose your favourite main dish  
お好きなメイン料理をお選びください

#### NOKA Roast & Grill Signature Dish

Shorthorn Wagyu Beef  
Tenderloin Steak / Grilled Loin / Braised Brisket in Red Wine Sauce  
+ ¥4,000

ノカロースト&グリル シグネチャー

短角和牛のデクリネゾン

テnderロインステーキ / ロースのグリル / ブリスケットの赤ワイン煮込み

Grilled Fresh Fish  
鮮魚のグリル

Merguez Sausage  
メルゲーズソーセージ

Barbequed Wakayama Mikan Chicken  
紀の国みかんだりのBBQロースト

Roasted American Baby Back Pork Ribs  
アメリカ産 ベイビーバックポークリブのロースト

Grilled Australian Lamb Chops  
オーストラリア産 ラムチョップのグリル

Japanese Beef Tenderloin Steak  
150g +¥1,700 | 300g +¥3,400 | 60g +¥700  
国産牛テnderロインのステーキ

T-Bone Steak (For two)  
600g +¥2,900

T-ボーンステーキ (2名様用)

※Please choose two side dishes and two sauces for T-Bone Steak

※T-ボーンステーキのサイドディッシュとソースはお好きなものを2つずつお選びいただけます。

#### G O D E L U X E | メイン料理に追加いただけます

Grilled Lobster Tail (half cut) +¥1,500

オマール海老テールのグリル ハーフカット

Each main dish is served with one side dish and one sauce of your preference.

メイン料理に加えて、下記の中から好きなサイドディッシュとソースをそれぞれ1つずつお選びいただけます。

#### Side dish / サイドディッシュ

French Fries / ポテトフライ

Onion Rings / オニオンリング

Macaroni & Cheese / マカロニ&チーズ

Mashed Potato / マッシュポテト

Garlic Rice / ガーリックライス

Ratatouille / ラタトゥイユ

※ For Additional Side dish + ¥400

※サイドディッシュは1品¥400で追加いただけます。

#### Sauce / ソース

Red Wine Sauce / 赤ワインソース

Béarnaise Sauce / ベアルネーズソース

Ravigot Sauce / ラヴィゴットソース

Café de Paris Butter / カフェ・ド・パリ・バター

Yoghurt Sauce / ヨーグルトソース

BBQ Sauce / BBQソース

Basil Sauce / バジルソース

Chef's Recommended Soup of the Day (Lunch + ¥500)

Soup is included in the Dinner experience.

ランチには、追加¥500にて本日のシェフのおすすめスープをお席までお持ちいたします。

なお、ディナータイムにはスープはブッフェにご用意しております。

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.  
記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

食料アレルギーをお持ちのお客様で当レストランにて提供する原材料についてご質問がある方は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。