California Dreaming

カリフォルニア ドリーミング

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

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

Grilled Seasonal Fresh Fish with Passion Fruit Sauce

鮮魚のグリル パッションフルーツソース

Grilled Australian Lamb with Pomegranate Sauce

オーストラリア産 ラム肉のグリル ザクロソース

Spiced Honey Glazed Duck Breast with Cranberry Sauce

鴨胸肉のロースト 蜂蜜 スパイス クランベリーソース

Surf & Turf Japanese Beef Tenderloin and Lobster

150g +¥2,500 | 300g +¥4,000 | 60g +¥1,500

サーフ&ターフ 国産牛テンダーロインとオマール海老

Grilled Kyoto Hiyoshi Pork with Blue Cheese Sauce

京都日吉ポークのグリル ブルーチーズソース

Grilled US Rib Roast with California Red Wine Sauce

150g +¥1,500

California Inspired Cheeseburger with Monterey Jack Cheese

カリフォルニアチーズバーガー モントレージャックチーズ

アメリカ産 リブロースのグリル カリフォルニア産赤ワインソース

GO DELUXE | メイン料理に追加いただけます

Merguez Sausage +¥ 500

メルゲーズソーセージ

Grilled Lobster Tail (half cut) +¥ 1,000

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 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を1つお選びいただけます。

Side dish / サイドディッシュ

French Fries Truffle Salt / ポテトフライ トリュフソルト

Mushrooms Sautéed with Herb Butter / マッシュルームのハーブソテー

Macaroni and Red Cheddar Cheese with Black Pepper / マカロニ&チーズ ブラックペッパー

NOKA Style Ciambotta / NOKAスタイルチャンボッタ

Roasted Broccoli and Tomatoes with Quinoa and Extra Virgin Olive Oil / ブロッコリーとトマトのロースト キヌア

※ 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。

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

Soup is included in the Dinner experience.

ランチは、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、ディナータイムはスープをブッフェにて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.

食材に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。