

# APPETIZER

## フレッシュオイスター

Fresh Hyogo oyster or 兵庫県産 1piece ￥500

Fresh Tasmanian oyster タスマニア産 1piece ￥500

新鮮な兵庫県産とタスマニア産の生牡蠣2種をご用意

## 前菜の 3種盛り合わせ

Appetizer platter

1名様

￥1,000

※2名様分からの

ご注文になります。

タスマニアサーモン・

フレッシュオイスター・

ホタテ



# VEGETABLE

## 季節野菜のグリル盛り合わせ

Grilled seasonal vegetables

旬の野菜をグリル

￥900

## スモークチキンのパクチーサラダ

Coriander salad

女性に人気のパクチーをふんだんに使ったサラダ

￥900

## シェフのおすすめ

## シーザーサラダ

Caesar salad

￥900

その日の食材を使った

シェフ特製サラダ



# SEAFOOD

## ムール貝のシードル蒸し

Mussels steamed with cider

自社輸入のムール貝をシードルで蒸しあげます

フル ￥1,900

ハーフ ￥1,000



## カマンベールとトマトピンチョス

Tomato and camembert pinchos

一口サイズのアミューズ

￥600

## フルーツマトとモッツアレラのカプレーゼ

Tomato and mozzarella caprese

浜松産フルーツマトとイタリア産モッツアレラのコラボ

￥1,000

## マグロのカルパッチョ

Fresh tuna carpaccio

新鮮なマグロをベビーリーフと共に

￥1,200

## フレッシュサーモンのカルパッチョ

Tasmanian salmon carpaccio

タスマニアサーモンとベビーリーフのサラダ仕立て

￥1,500

# WARM DISHES



## ソーセージグリル

Grilled sausages

バジルソーセージと

ピリ辛チオリソーの盛り合わせ

￥900

## ガーリックポテト

Potato and garlic

ニンニクが食欲をそそります

￥700

## カマンベールフリット

Camembert fritto

外はカリカリ、中はトロトロ

￥800

## フィッシュ&チップス

Fish & chips

シードルを使用し、衣をカリッと仕上げました

￥900



## タスマニアサーモンのグリル

Grilled Tasmanian salmon

こだわりのサーモンを野菜と共に

￥2,200

## ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp

ガーリック & バターでソテーしたプリプリ海老

￥1,200

## オマール海老のオーブン焼き

Oven baked lobster

新鮮なオマール海老の半身焼き

￥3,500

# STEAKS



## ～熟成肉～

## Dry Aged Beef

※熟成肉は当日ご用意のあるカットサイズで販売させていただいております。当日のカットサイズについてはスタッフまでお尋ねください。



## 熟成リブアイステーキ

Dry aged Ribeye steak

赤身と脂がバランスよく味わえるステーキ

100g ￥2,000～



## 熟成サーロインステーキ

Dry aged Sirloin steak

強火でグリルしたステーキをハーブバターと共に

100g ￥1,750～



## 熟成ランブステーキ

Dry aged Rump steak

さっぱりとした赤身肉のステーキ

100g ￥1,500～



## 熟成肉盛り合わせ

Dry aged beef plate

熟成サーロイン200g+熟成リブアイ200g+熟成ランブ200g

￥10,000



## T-BONE ステーキ

T-bone steak

骨付きショートロイン

約500g ￥5,500



## ブラックアンガス牛

トマホーク

Tomahawk steak

オーストラリア産ブラックアンガス牛の骨付きリブアイ

約1kg ￥15,000



## スペイン産

## イベリコ豚のステーキ

Iberico pork

イベリコ豚の肩ロースを使ったステーキ

200g ￥2,000



## フランス産

## アルゴアポークステーキ

Argoat pork

ブルターニュ産のエリート豚

200g ￥3,000



## オーストラリア産

## フレッシュラムのグリル

Grilled Lamb

自社輸入のラムショルダーのグリル

1piece ￥800



## CLOUD9 特製

## お肉盛り合わせ

Steak plate

熟成サーロイン100g+イベリコ豚100g+ラムグリル2本

￥4,000



## Dessert

## マンゴーシャーベット

Mango sorbet

お口直しにさっぱりと

￥600

## ガトーショコラ

Gateau au chocolat

濃厚チョコレートケーキ

￥600

## ダークチョコのセミフレッド

Chocolate semifred

濃厚なチョコレートのムース風アイスクリーム

￥700





## COURSE

### 熟成肉コース

お一人様 ¥ 5,000 2名様～

シーザーサラダ	熟成肉ステーキ1種
ムール貝シードル蒸し	ムール貝パスタ
ラム肉のグリル	本日のデザート

### T-BONE ステーキコース

お一人様 ¥ 6,000 2名様～

前菜3種盛り合わせ	T-BONEステーキ
ムール貝シードル蒸し	ムール貝パスタ
イベリコ豚ステーキ	本日のデザート

### シェフおまかせコース

お一人様 ¥ 7,000 2名様～

前菜盛り合わせ  
ムール貝シードル蒸しorサーモングリル  
シェフおまかせステーキ  
熟成肉ステーキ1種  
シェフおまかせパスタ  
本日のデザート



コース料理とご一緒にお楽しみ頂ける

**2 時間飲み放題** お一人様 ¥ 1,000

生ビール (ブルックリンラガー・プリムス)  
生シードル (ストロングボウ・マグナーズ)  
ワイン・カクテル・ソフトドリンク



### CLOUD9 スペシャルコース ※前日までの要予約

お一人様 ¥ 6,000 10名様～

シーザーサラダ	ムール貝パスタ
ムール貝シードル蒸し	本日のデザート
イベリコ豚のステーキ	飲み放題付き
サーロインステーキ	

NEW YORK Style  
Dry Aged Beef  
Bar & Grill

NEW YORK Style  
Dry Aged Beef  
Bar & Grill

CLOUD9  
NEW YORK STYLE GRILL  
Menu

CLOUD9  
NEW YORK STYLE GRILL  
Menu