

FIRST COURSE ファーストコース

APPETIZERS アペタイザー

LOBSTER COCKTAIL ロブスターのカクテル キャビア添え	\$16
TERRINE OF FOIE GRAS フォアグラのテリーヌ	24
SPINACH AND CHEESE RAVIOLI ほうれん草とチーズのラビオリ	16
LENTIL AND PRAWN CAKE ヒラ豆とエビのケーキ	14
TUNA CARPACCIO 鮪のカルパッチョ	14
KING CRAB LEGS WITH FRUIT SALSA タラバ蟹とフルーツサルサ	18

SALAD サラダ

RIB-EYE BEEF SALAD アンガス ビーフサラダ	18
CAESARシーザーサラダ(テーブルサイドでお作りします) お二人様より承ります	16

SOUPS スープ

PALAUAN STYLE FISH BROTH 魚のスープ パラオスタイル	10
PACIFIC CLAM CHOWDER パシフィック産クラムチャウダー	10
ROASTED TWO COLOR PEPPER SOUP ローストピーマンのスープ	10

MAIN COURSE メインコース

RISOTTO, PASTA, PIZZA リゾット、パスタ、ピザ

TOMATO RISOTTO トマトリゾット	22
LINGUINI SCALLOPS & ROASTED PEPPER リングイニホタテと焼きピーマン	26
GOURMET SALMON PIZZA グルメ サーモンピザ	24

SEAFOOD 魚介類料理

BAR OF PISTACHIO CRUSTED SALMON ピスタチオをまぶしたサーモン	29
PALAUAN POACHED FISH パラオの蒸魚	21
SEARED YELLOW FIN TUNA 鮪の炙り焼き	28
PACIFIC RIM LOBSTER パシフィックロブスターのグリル	44
MANGROVE CRAB (STEAMED OR CHILI) マングローブ蟹(蒸焼き、又はチリ炒め)	時価
SEAFOOD PLATTER 魚介類の盛り合わせ(ロブスター、エビ、魚、貝、キャビア)お二人前	current price 60

MEAT 肉料理

DUCK BREAST 鴨のグリル	26
HERB CRUSTED LAMB CHOPS 骨付き仔羊のハーブ焼き	27

SPECIALITY 当店の人気料理

ビーフはアメリカ産最高級のアンガスビーフ(Certified Angus Beef)を使用しております。是非お試しください。

GOURMET HAMBURGER グルメビーフバーガー 220g	28
LOBSTER AND SIRLOIN STEAK ロブスターとサーロインステーキ 110g	40
LOBSTER AND TENDERLOIN STEAK ロブスターとテンダーロイン(ヒレ)ステーキ110g	42
SIRLOIN STEAK サーロインステーキ 240g	38
TENDERLOIN STEAK テンダーロイン(ヒレ)ステーキ 240g	40
RIB-EYE STEAK リブアイ ステーキ 280g	38

10% Service Charge Apply

10%のサービスチャージが加算されます

MEDUU SPECIAL

SEAFOOD DINNER シーフードディナー 45

Giant Clam Sashimi シヤコ貝の刺身
Taro Leaf Soup タロ芋葉のスープ
Grilled Reef Fish リーフフィッシュのグリル
Banana Crepes バナナクレープ
Tea or Coffee 紅茶又は、コーヒー

STEAK DINNER ステーキディナー 60

Giant Clam Sashimi シヤコ貝の刺身
Taro Leaf Soup 蟹入りタロイモの葉のスープ
Angus Beef Tenderloin Steak (8 oz) アンガステンダロインステーキ (240g)
Chocolate Mousse チョコレートムース
Tea or Coffee 紅茶又はコーヒー

STEAK AND LOBSTER ステーキ&ロブスターディナー 75

Tuna Carpaccio 鮪のカルパッチョ
Clam Chowder クラムチャウダー
Spinach and Cheese Ravioli ほうれん草とチーズのラビオリ
Lobster Grill ロブスターのグリル
Angus Tenderloin (4 oz) アンガスビーフテンダーロイン(ヒレ)ステーキ(110g)
Crème Brulee クレームブリュレ
Tea or Coffee 紅茶又はコーヒー

10% Service Charge Apply

10%のサービスチャージが加算されます

DESSERT デザート

COCONUT CAKE ココナッツケーキ バニラココナッツクリーム	9
FUDGE TART ファッジタルト クリームアングレーズソース	8
TIRAMISU ティラミスバニラとチョコレートソース	10
CRÈME BRULE クレームブリュレ	10
BANANA CREPE バナナクレープキャラメルソース	9
PEARS AND BLUEBERRY FLAMBE 洋梨とブルーベリーのフランペ	10
LIME AND LEMON POTS ライムとレモンのフルーツコンポート	8
FRUIT CHEESE CAKE フルーツチーズケーキ ストロベリーソース	10
DUET CHOCOLATE MOUSSE デュエットチョコレートムース	9

SHERRY & PORT WINE シェリー又はポートワイン

HARVEYS BRISTOL MILK ハーベイブリistolミルク	5
PAUL MASSON MEDIUM DRY ポールマッソン	5
COCKBURN'S PORT コックバーン	6

LIQUEURS リキュール

DRAMBUIE ドラムブイエ	7.5
COINTREAU コアントロー	6
KAHLUA カルーア	7
GRAND MARNIER グランマニエ	7.5
BAILEYS IRISH CREAM ベイリーズ	6.5
SOUTHERN COMFORT サザンコンフォート	7
MIDORI ミドリ	6

COGNAC コニャック

REMY MARTIN VSOP レミーマルタンVSOP	7
HENNESSEY VSOP ヘネシー VSOP	7
COURVOISIER XO クルボアジエXO	12

10% Service Charge Apply

10%のサービスチャージが加算されます