

ALL DAY MENU

BLACK ANGUS AYCE

ブラックアンガスビーフ食べ放題

MON-THUR

Regular **\$42.99**

Toddler(0-3)FREE
幼児(0~3歳)は無料

Kid (4-9) **\$20.99**

FRI-SUN & HOLIDAYS

Regular **\$45.99**

Toddler(0-3)FREE
幼児(0~3歳)は無料

Kid (4-9) **\$23.99**

BEEF 牛

- Prime Kalbi Short Rib
アンガストップ骨除去カウボーイ骨
- Toro Beef. Tare Sweet Soy
和牛スライス(オールナチュラル)
- Marinated Steak with House Special Sauce
ステーキのマリネ NEW
Please cut the steak into bite size with scissors before enjoying your steak.
- Beef Tongue(ThinCut)
牛タンの薄切り
- Black Pepper Short Rib Strips
黒ピーマン牛リブ(限定)



PORK 豚

Our LWD hog fed with 100% wheat in top quality barns, as the best tasting pork in the Japan market.

大麦飼育は、日本市場で最も味レベルの高い豚肉。

- Sousvide Pork Belly(Thick Cut)
厚切り日本三元豚バラスライス
- Home-Made Berkshire Sausage
街のソーセージ

LAMB ヒツジ匹

- Marinated Lamb with House Special Sauce 特製羊肉の塩漬 NEW

POULTRY にわとり

- Shio Koji Marinated Chicken Thigh
鶏もも肉
- Chicken Karaage
和風フライドチキン
- Chicken Wing
手羽先 NEW

SUSHI 寿司

- Beef Tataki
牛肉豊寿司
- Ebi Oshi Sushi
エビオン寿司 (2pcs)
- Mango Shrimp Roll
マンゴーのエビ巻き (4pcs)
- Salmon oshiSushi
サーモン寿司(2pcs)
- Black Dragon Roll
黒龍巻(4pcs)
- Aburi Salmon Roll
アブリサーモン巻き(4pcs)

SEAFOOD シーフード

- Squid
イカ匹
- Home-Made Marinated Salmon
秘製サーモン
- Clamsin Sake(in foil)
しじみの清酒煮
- TShrimpsin Garlic Oil
エビのガーリックオイル炒め

VEGETABLE 蔬菜

- Baked Sweet Potato with Cheese
さつまいものチーズ黒糖グラタン
- King Oyster Mushroom
キノコ状の
- Pineapple
パイナップル
- Enokitake
エノキタケ(錫紙)
- Zucchini
イタリア瓜
- Cheesy Butter Corn (in foil)
チーズバターコーン(ネオジム紙)

SIDE ORDER お供料理

- Lettuce
レタス
- Korean Bean Paste (for Pork)
韓国風豚肉の味噌炒め
- Raw Garlic
生ニンニク
- Poached Eggs (Onsen Tamago)
温泉蛋

RICE & NOODLE ご飯、麺

- Steamed Rice
ご飯
- Cold Noodles
冷麺
- Bibimbap
韓国風ビビンバ
- Tempura Udon
天ぷらうどんc NEW

APPETIZER 前菜

- House Salad
和風サラダ
- Fried Takoyaki
たこ焼き
- Tomato Sunomono Salad
トマトとキュウリの和風酢サラダ NEW
- Edamame
枝豆
- Kim Chee
キムチ
- Japanese Style Tofu Salad
和風豆腐サラダ

DESSERT デザート

任意其一/(select one)

- MelonIce-Cream Bar
アイスキャンデー
- Soft Serve
ソフトクリーム

SOUP スープ

- Miso Soup
味噌湯



1. Seating time per table is 2 hours and the last order will be called 30 minutes before your seating limit.
2. Please leave your table once you reach the seating limit.
3. 12% gratuity charge will be included in your bill. (15% gratuity will be applied to your bill for 6 people and up)
4. All food items left unconsumed will be weighed and charged at market price. PLEASE DO NOT WASTE FOOD
5. Please let us know before placing orders if you are allergic to any food.
6. \$25 corkage fee will be charged on any outside wines (per bottle).