

## Appetizers アペタイザー

Small / Regular

天草地牡蠣のハーフシェルオイスター 赤ワインビネガー “Kumamoto” Oyster on the Half Shell with Red Wine Vinaigrette	1p / 400
フルーツマトとあまおう苺、水牛のモッツアレッタ、秦野産ワイルドリーフのサラダ Wild Field Greens Salad with Mozzarella di Bufala, Tomato, Strawberry, & Balsamic Vinaigrette	1300 / 2100
ビブとレッドオークのリーフレタスとグリエールチーズのサラダ デижョンマスタードビネグレット Bibb and Red Oak Lettuce Salad with Grated Gruyere, Garlic Croutons and Dijon Vinaigrette	900 / 1500
南房総千倉産お魚のカルパッチョ 柚子、パクチーで仕上げたセビーチェ風 Today's Fish “Ceviche” with Yuzu and Cilantro	1400 / 2300
三崎産マグロとアボカドのターター ホースラディッシュ風味 Tuna Tartare with Horseradish-Mustard Dressing, Sweet Onion, Tomato and Avocado Salad	1300 / 2200
タラバガニのクラブケーキとイエローパプリカのクーリ シトラスフルーツとクレソンのサラダ添え Crispy Alaskan King Crab Cake with Sweet Yellow Pepper Coulis, Watercress and Seasonal Citrus	1500 / 2500
フォアグラ 2Ways シアードとアップルコンフィチュール、テリーヌとプルーンのサンド エイジドバルサミコ Foie Gras 2 Ways Seared with Apple Comfiture, Terrine with Prune and 15-aged Balsamico	1400 / 2300
本日のスープ Today's Soup—Chef's Selection of Seasonal Ingredients	800 / 1300

## Pasta &amp; Risotto パスタ &amp; リゾット

Small / Regular

黒トリュフとバターで仕上げたタリオリーニ <i>Tagliolini</i> with Black Truffles and Butter	1800 / 3000
フレッシュトマトとアンチョビ、レモン風味のペペロンチーノ カペッリーニ <i>Capellini</i> with Chili Pepper, Lemon Zest, Anchovy, Tomato and Garlic	1300 / 2100
ボルチーニのニョッキ 大黒本しめじとほうれん草のクリームソース <i>Porcini Gnocchi</i> with Sautéed Honshimeji Mushrooms, Spinach and Parmigiano Cream	1600 / 2600
長野産うさぎのラグーとミニトマト、バジル、オリーブ、白ワインで仕上げたソース マルフアッティエー “Malfatti” with Rabbit Ragu and Cherry Tomato, Basil, Olive, White Wine Sauce	1500 / 2500
フォアグラとリンゴのキャラメリゼ、白菜のリゾット(イタリア産米使用) <i>Risotto</i> with Seared Foie Gras, Caramelized Apple and Braised Cabbage	1600 / 2600

## Main Courses メインディッシュ

南房総千倉産お魚のシアード 新玉葱とじゃがいものロースト コニャッククリーム Pan Seared Today's Fish with Roasted Onion & Potato and Cognac Cream Sauce	3800
三崎まぐろのレアグリル フリゼチコリときのこのコンフィ、“スマッシュポテト”のフライ Grilled Garlic-Rubbed Fillet of Chu-Toro Tuna with Frisée & Wild Mushroom Salad and “Smashed” Potatoes	4600
ロブスターのバターポーチ パースニップのピューレと林檎のサラダ Butter-Poached Lobster with Parsnip Puree and Apple Salad	3800
佐賀産酵素ポークのバターローストとそのジュウ マープル風味の野菜ローストと野生種のルーコラ Roasted Saga Pork with Herb Jus and a Medley of Sage & Maple Syrup Roasted Root Vegetables and Wild Arugula	4800
骨付き仔羊と野菜のロースト ファジオーリとラムのジュウ Roasted Chop of Lamb with “Fagioli alla Toscana” and Lamb Jus	4800
US 牛サーロインのスモークステーキ クリーミーマッシュポテトとリーキフライ添え 250g / 4800 500g / 8500 Grilled Smoked Shell Steak with Mashed Potatoes, Frizzled Leek Rings and Watercress-Radish Salad	
UST オリジナル和牛のテンドーロインステーキ トリュフ風味の蕪と里芋、青梗菜のラグー 150g / 5500 250g / 8500 Salt Crusted Wagyu Tenderloin Steak with Truffle-Scented Turnip, Pak Choy & Taro Ragout	

## Side Dish サイドディッシュ

800

青野菜のガーリックソテー Sautéed Greens “Mama Romano Style”	ガーリックポテトチップス Hot Garlic Potato Chips
クリーミーマッシュポテト リーキフライ添え USC's Mashed Potatoes with Frizzled Leek Rings	マープル風味の野菜ローストと野生種のルーコラ Maple Syrup Roasted Root Vegetables and Wild Arugula

## Tasting Menu Chef 's Favorites

シェフのおすすめコース

8000

フルーツマトとあまおう苺、水牛のモッツアレッタ、秦野産ワイルドリーフのサラダ  
Wild Field Greens Salad with Mozzarella di Bufala, Tomato, Strawberry, & Balsamic Vinaigrette

\*\*\*

ポルチーニのニョッキ 大黒本しめじとほうれん草のクリームソース  
Porcini *Gnocchi* with Sautéed Honshimeji Mushrooms, Spinach and Parmigiano Cream

\*\*\*

三崎まぐろのレアグリル フリゼチコリときのこのコンフィ、スマッシュポテトのフライ  
Grilled Garlic-Rubbed Fillet of Chu-Toro Tuna with Frisée,  
Wild Mushroom Confit and Twice-Cooked Hokkaido Potato Salad

or

佐賀産酵素ポークのバターローストとそのジュー メープル風味の野菜ローストと野生種のルーコラ  
Roasted Saga Pork with Herb Jus and a Medley of Sage, Maple Syrup Roasted Root Vegetables and Wild Arugula

or

US 牛サーロインのスマークステーキ クリーミーマッシュポテトとリーキフライ添え  
Grilled Smoked Shell Steak with Mashed Potatoes, Frizzled Leek Rings and Watercress-Radish Salad

\*\*\*

本日のデザート  
Today's Dessert—Chef's Selection

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

## UST Celebration Menu

Union Square Tokyo のセレブレーションコース

12000

三崎産マグロとアボカドのターター ホースラディッシュ風味  
Tuna Tartare with Horseradish-Mustard Dressing, Sweet Onion, Tomato and Avocado Salad

\*\*\*

本日のスープ  
Today's Soup—Chef's Selection of Seasonal Ingredients

\*\*\*

フォアグラとリンゴのキャラメリゼ、白菜のリゾット  
*Risotto* with Seared Foie Gras, Caramelized Apple and Braised Cabbage

\*\*\*

南房総千倉産お魚のシアード 新玉葱とじゃがいものロースト コニャッククリーム  
Pan Seared Today's Fish with Roasted Onion & Potato and Cognac Cream Sauce

\*\*\*

UST オリジナル 和牛のテンドーロインステーキ トリュフ風味の蕪と里芋、青梗菜のラグー  
Salt Crusted Wagyu Tenderloin Steak with Truffle-Scented Turnip, Pak Choy & Taro Ragout

\*\*\*

フローズンクレマカタラーナ シトラスフルーツとソルティークランブル  
Frozen Crema Catalana with Citrus Fruit and Salty Crumbles

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたします。予めご了承ください。

Please accept our service charge of 10% on your bill.

Yoshi Matsuda, Chef / Ton & Jiro, Sous-Chefs / Michael Romano, Executive Chef