

Recommend Menu

おススメメニュー

とろ〜り半熟卵のウフマヨ ¥500
Soft Biled "Oeuf Mayo"

アジのマリネ〜ディルと白ワインビネガーの香り〜 ¥750
Marinated Horse Mackerel-Dill&White Wine Vinegar

ROUTE101特製チリコンカン ¥700
Route101's Signature Chili Con Carne

カリフォルニア ガーリックシュリンプ ¥1,200
California Garlic Shrimp

グリーンゴッデスサラダ 〜アボカド&ハーブドレッシング〜 ¥1,400
Green Goddess Salad with Avocado & Herb Dressing

ROUTE101 ナチョスプレート〜ワカモレ&サワークリーム〜 ¥1,600
Route101 Nachos Plate with Guacamole & Sour Cream

ハーブ香るチキンカツレツ〜フレッシュケッカソース〜 ¥1,800
Herb-Crusted Chicken Cutlet with Fresh Checca Sauce

牛バラ肉のビール煮込み〜黒ビールの香り〜 ¥2,300
Beef Carbonnade〜malty aroma of dark beer〜

旨み広がる濃厚イカスミパスタ ¥1,800
Savory Squid Ink Pasta



ROUTE 101
CALIFORNIA WINE DINING

※上記の価格は全て税込の金額となります

Steak



葡萄牛 サーロインステーキ～果実香るジューシーグリル～250g ¥5,800

Grape-fed Beef Sirloin Steak～Juicy Grill with Friuty Aroma～

葡萄を飼料にして育った希少な葡萄牛は、肉質がやわらかく、ほのかな果実味が特徴。250gの食べ応えあるサイズで、一口目から溢れる肉汁と旨みが広がります。赤ワインとの相性も抜群な極上ステーキです。

ハーフブラッド・サーロイン～赤身と脂のいいとこどり～250g ¥5,800

Halfblood Sirloin～Balanced Beauty of Marbled & Lean～

和牛のまろやかな脂と、赤身の旨味の力強さ。その“いいとこ取り”を実現した交雑牛のサーロインは、ほどよい霜降りと肉本来の力強さが特徴。噛むほどに旨味が広がり、ワインとの相性も絶妙なバランスステーキです。

米沢牛 イチボ～とろける赤身のご褒美～150g ¥5,200

Yonezawagyu(aitchbone)～Melt-in-the-mouth Lean Luxury～

希少なイチボ部位を使用し、口に入れた瞬間に広がる柔らかさと旨みが格別です。脂のキレもよく、上質な赤みの美味しさを存分に堪能できます。

ラムチョップのグリルローズマリー風味 (2ピース) ¥4,200

Grilled Rosemary Lamb Chops (2piece)

骨付きの柔らかいラム肉をローズマリーと共にじっくりと焼き上げ、香り高くジューシーな仕上がりに。ラム特有の風味を残しながらもクセがなく、ワインとの。相性も抜群な一皿です。

※上記の価格は全て税込の金額となります

Appetizers



西海岸チリマッスル ¥1,980
～ムール貝のピリ辛トマト煮込み～

West Coast Chili Mussels
-Mussels in a Spicy Tomato Sauce-

西オーストラリア生まれのスパイシーなムール貝料理。
唐辛子の刺激とトマトのコク、魚介の旨みが重なり合
う、西海岸らしい開放感ある味わい。
スープはバゲットを付けるのがベスト！！



殻ごと焼き牡蠣 ¥700/1個
～エスカルゴバターオーブン焼き～

Baked Oysters with Escargot Butter

国産牡蠣を殻ごと使用し、香草とガーリックを聞かせた
自家製エスカルゴバターをのせてオーブンで焼き上げま
した、

オリーブのマリネ

¥650

Marinated Olives

数種類のオリーブを厳選し、ハーブとオイルでじっくりマリネ。
香り豊かなおつまみとしてお楽しみください。

カリフォルニア風カラマリフリット (小ヤリイカのフリット) ¥1,100

California-Style Calamari Fritti

カリフォルニア定番のカラマリを、軽やかなフリット仕立てで。
サクとした食感とイカの甘みがクセになる一品。

芽キャベツのソテー～削りたてペコリーノチーズ～ ¥1,100

Sautéed Brussels Sprouts
with Freshly Shaved Pecorino Cheese

香ばしくソテーした芽キャベツに、コクのあるペコリーノチーズをたっぷり。
素材の甘みとチーズの塩味が相性抜群の一皿。

バゲット (2ピース) ¥350

Baguette (2pieces)

※上記の価格は全て税込の金額となります

Appetizers



チーズの盛り合わせ(3種)

¥1,800

Assorted Cheeses Platter (3varieties)
世界各地の個性豊かなチーズを3種セレクト。



クラブケーキ

¥2,300

Crab Cakes
たっぷり蟹肉を使用し、外はカリッと中はふんわりジューシー

“シェフ セレクション”前菜3種の盛り合わせ (お1人様盛り)

¥1,100

Assorted Appetizers (3varieties)”Chef’s Selection”
その日のおすすめからシェフが選んだ3種の前菜を一皿に。
味・香り・食感のバリエーションを一度に楽しめる、食事の始まりにぴったりなセットです。

シャルキュトリー・セレクション (ハムの盛り合わせ)

¥1,450

Charcuterie Selection-Assorted Ham Platter-
厳選した数種類のハムを彩り豊かに盛り合わせた、贅沢なシャルキュトリープレート。
ワインのお供にも、食事のスタートにも最適です。

季節野菜の自家製ピクルス

¥750

Homemade Seasonal Pickles
旬の野菜を使用し、爽やかな酸味と彩り豊かに仕上げた自家製ピクルス。
前菜としてはもちろん、ワインの箸休めにもぴったりな爽快な一皿。

鶏のガランティーヌ〜ハーブ香るロール仕立て〜

¥770

Chicken Galantine~Herb-rolled Cold Dish~
ハーブで風味づけした鶏肉をしっかりとロール状に仕立て、冷製仕上げにした上品な一品。

ハーブのポテトフライ

¥850

Herb Seasoned French Fries
外はカリッと中はホクホク。様々なハーブで仕上げた、
一口食べたらずまらないクセになるサイドメニュー。

スパイス香るケイジャンポテトフライ

¥850

Spiced Cajun French Fries
数種のスパイスをブレンドしたケイジャンシーズニング
で仕上げたポテトフライ。
ピリッとした刺激と香ばしさがクセになる一品。

※上記の価格は全て税込の金額となります

Salad

グリーンサラダ～ビネグレット香る爽やか仕立て～ ¥990

Garden Green Salad～Refreshing Vinaigrette～

みずみずしい季節の野菜に自家製ビネグレットドレッシングを和えた、シンプルながらの飽きのこない定番サラダ。

“ファーム・トゥ・テーブル”彩り田園サラダ S ¥1,400

L ¥2,200

Farm-to-Table Garden Salad

新鮮な旬野菜を彩り豊かに盛り合わせたサラダ。素材そのものの味わいを引き立てる自家製ドレッシングで爽やかに仕上げました。

Soup

季節を味わうシェフズスープ ¥500

Chef's Seasonal Soup

その時期ならではの旬の食材を使い、シェフが心を込めて仕立てる一杯。季節の移ろいを感じられるような、やさしく染みわたる味わいが魅力です。

クラムチャウダー～濃厚クリーミーな海の味わい～ ¥750

Clam Chowder～Rich Creamy Seafood Flavor～

あさりの旨み、野菜の甘み、さらに鶏の旨みもプラスした、コクのあるクリーミーなスープ。体の芯から温まる癒しの一杯。

Pasta

ラグーパスタ～赤ワイン香る贅沢仕立て～ ¥1,600

Beef Ragù Pasta～Red Wine Slow～simmered Sauce～

牛肉を赤ワインでじっくり煮込み、旨みがぎゅっと詰まったラグーソース。パスタに絡めて味わう贅沢な一皿。ワインとの相性も抜群です。

海の恵みのペペロンチーノ～カラスミとしらす～ ¥1,800

Sea Breeze Peperoncino-Bottarga&Whitebait

しらすとカラスミの旨みをオリーブオイルでまとめた、海の香り豊かなパスタ。シンプルながら深い味わいが楽しめます。

※上記の価格は全て税込の金額となります