

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 ¥6,000

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～200g ¥6,500

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 ¥5,800

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。

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～

牛バラ肉を黒ビールでじっくりと柔らかく煮込み、深いコクと旨みを引き出した一皿。赤ワインと共にゆっくり味わいたい逸品です。

※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)

¥2,400

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

¥2,400

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)

¥1,200

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)

¥1,600

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。

ROUTE101ナチヨスプレート～ワカモレ&サワークリーム～

¥1,600

Route101 Nachos Plate with Guacamole & Sour Cream
トルティーヤチップスにチリコンカン、ワカモレ、サワークリームを合わせた、お酒が止まらない一皿。
皆でシェアして楽しめます。

※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プン焼き～

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プンで焼き上げま
した、

カリフォルニア ガーリックシュリンプ ¥1,300

California Garlic Shrimp

海老の旨みを引き立てるガーリックバターソースが食欲を刺激。
西海岸を感じる、香ばしくやみつきになる人気の一皿です。

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) ¥1,600

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～ ¥1,400

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

とろ〜り半熟卵のウフマヨ

¥500

Soft Boiled”Oeuf Mayo”

なめらかな半熟卵に、コクのある自家製マヨネーズを合わせたフレンチビストロ定番の一皿。シンプルながらワインが進む人気メニューです。

アジのマリネ〜ディルと白ワインビネガールの香り〜

¥750

Marinated Horse Mackerel-Dill&White wine Vinegar-

新鮮なアジを白ワインビネガーで爽やかにマリネ。ディルの香りが心地よく広がる、カリフォルニアワインと相性抜群の前菜です。

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。

ROUTE101特製チリコンカン

¥700

Route101's Signature Chili Con Carne

じっくり煮込んだ挽肉と豆の旨みが詰まった、ROUTE101オリジナルのチリコンカン。スパイスの奥深い味わいがお酒を誘います。

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、一口食べたら止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～

¥800

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

Dessert



アップルコブラー

¥990

Apple Cobbler

シナモン香る焼きりんごに、サクサクのクランブルをトッピング
温かいデザートにアイス添えて



クレームブリュレ

¥1,300

Crème Brûlée

滑らかなバニラカスタードの上に、
キャラメリゼのパリッとした食感



シトラス・チーズケーキ

¥800

Citrus Cheesecake

爽やかなオレンジの香りが広がるチーズケーキ
クリームチーズのコクに、柑橘の優しい酸味と香り



テリーヌショコラ

¥950

Chocolate Terrine

上質なカカオを使用した濃厚でなめらかな
チョコレートテリーヌ。



ティラミス

¥950

Rich Tiramisu

なめらかな口当たりと濃厚なコクが楽しめる、クラシックスタイルのティラミス。
甘さ控えめで、ワインやコーヒーとも相性抜群です。

本日のアイス

¥500

Today's Ice Cream

内容はスタッフにお尋ね下さい。

※上記の価格は全て税込の金額となります

Recommend Menu

おすすめメニュー

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

アボカドとハーブを使用した濃厚で爽やかな自家製グリーンゴッデスドレッシング。彩り野菜をたっぷり楽しめるカリフォルニアスタイルサラダ。

穂付きヤングコーンのオーブン焼き (1本) ¥600

Oven-Roasted Baby Corn in Husk

甘みの強い穂付きヤングコーンを香ばしくロースト。シンプルだからこそ素材の美味しさが際立つ、ワインと楽しみたい季節限定メニューです。

カリフォルニア直送ディステファノ社ブラータのカプレーゼ ¥2,200

Caprese with Di Stefano Burrata Cheese from California

カリフォルニアの人気チーズメーカー「ディステファノ社」の濃厚なブラータチーズを使用。フレッシュトマトと共にシンプルに仕上げた、素材の美味しさを楽しめる贅沢なカプレーゼです。

スモーキーBBQスペアリブ ~カリフォルニアスタイル~ ¥2,400

Smoky California Style BBQ Pork Ribs

スパイスの奥に広がる蜜のような甘さと、蒸してから焼き上げた程よい柔らかさ。

ワインにもビールにも合う一皿です。

ハーブ香るチキンカツレツ ¥1,800

~フレッシュケツカソース&たっぷりパルミジャーノ~

Herb-Crusted Chicken Cutlet with Fresh Checca Sauce

ハーブをまとわせ香ばしく揚げたチキンカツレツに、フレッシュトマトのケツカソースを合わせ、仕上げにパルミジャーノチーズをたっぷりかけました。爽やかさと濃厚な旨みが重なる、ワインと楽しみたい一皿です。

旨み広がる濃厚イカスミパスタ ¥1,800

Savory Squid Ink Pasta

イカの旨みを凝縮した濃厚なイカスミソースが絡む大人のパスタ。奥行きある味わいと香りがクセになる人気メニューです。

本日のパスタ ¥1,800

Today's Special Pasta

その日おすすめの食材を使用したシェフおすすめのパスタ。季節の味わいとROUTE101らしいアレンジをお楽しみください。

※上記の価格は全て税込の金額となります