

## STANDARD COURSE

ロウリーズ定番のお料理を楽しめるコース

10,000

### APPETIZER

Shrimp Cocktail & Smoked Salmon

シュリンプカクテル & スモークサーモン

OR

Seafood Platter (+¥3,500)

シーフードプラッター ※2名様以上

### SALAD

Original Spinning Bowl Salad

オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ

### SOUP

New England Clam Chowder

クラムチャウダー

### MAIN

Prime Rib Osaka Cut

プライムリブ オーサカカット 120g

### DESSERT

English Trifle

イングリッシュトライフル

Bread & Butter

パン と バター

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

## CHEF'S COURSE

シェフズコース

13,000

### APPETIZER

Straw-Roasted Amberjack Crudo from Kochi,  
"Shogoin" Daikon Radish Yuzu Dressing

高知県産薫焼きカンパチのクルード

聖護院大根のスープ仕立て 柚子ドレッシング

### SALAD

Original Spinning Bowl Salad

オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ

### SEAFOOD

Scallops Seared from Hokkaido,  
Roasted Beets Chevre Cheese Sauce

北海道産ホタテのシアード

ローストビーツ シェーブルチーズソース

### MAIN

Prime Rib Osaka Cut

プライムリブ オーサカカット 120g

### DESSERT

Hot Fudge Sundae

ホットファッジサンデー

Bread & Butter

パン と バター

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

You can choose extra size.

プライムリブのサイズアップも承ります

California Cut

カリフォルニアカット 180g

+ 1,500

Lawry Cut

ロウリーカット 300g

+ 3,000

English Cut

イングリッシュカット 65g×3

+ 2,000

Diamond Jim Brady Cut

ダイヤモンド・ジム・ブレイディーカット 690g

+ 9,000

## ALL YOU CAN DRINK FOR 2 HOURS

コース料理に飲み放題2時間を付けることができます

+5,000

Sparkling Wine, Beer, Wine (Beringer Red / White),  
Shochu, Whiskey, Orange Juice, Cranberry Juice,  
Mango Juice, Oolong Tea

スパークリングワイン、瓶ビール、  
ワイン(赤/白)、焼酎、ウイスキー、  
ウーロン茶、オレンジ、クランベリー、マンゴー

Including tax.10%, service charge will be added to your bill.  
表示金額は税込です。尚、サービス料として別途10%頂戴いたします。