



Starters: 前菜

Colossal Chilled Shrimp Trio with Spicy Cocktail Sauce

海老のトリオ、スパイシーカクテル

*Oysters Rockefeller Chesapeake Bay Lump Crab Cake with Pommery Mustard Sauce

牡蠣のオープン焼き 蟹ケーキ ポメリーマスタードソース添え

*Warm Foie Gras and Mushrooms Bundled in Short Crust Dough, Served with Port Wine Reduction

温製フォアグラとマッシュルーム ポートワインソース

Apple Cider Marinated, Slow-Roasted Pork Belly with Honey Soy Sauce*

ゆっくり仕上げたローストポークのりんご酢マリネ、はちみつと醤油添え

Escargot in Casserole with Chive Sauce and Garlic Vegetable Julienne with Fleuron

エスカルゴの蒸し焼き、香草ソースとガーリック、千切り野菜、パイ添え

Timbale of Heart of Palm Remoulade

香味マヨネーズであえたヤシの芯のケーキ

Roasted Beetroot and Garlic Goat Cheese Napoleon with Champagne and Truffle Vinaigrette

焼きビーツとガーリックゴートチーズのミルフィーユ風、シャンパンとトリュフビネグレット

Soups: スープ

New England Clam Chowder

ボストン風クラムチャウダー

Southwestern Navy Bean Soup with Pepper Purée, Spanish Chorizo and Sourdough Croutons

白いんげんのスープ、パプリカのピューレ、スペイン産 Chorizo とクルトン

Lobster Bisque Topped with Morsels of Sautéed Lobster

ロブスタービスク、一口のロブスターソテーをのせて

Baked Onion Soup with Gruyère Cheese Crust

グリュイエールチーズのオニオングラタンスープ

Salads: サラダ

Honey Smoked Bacon, Lettuce, Tomato and Aged Cheddar Cheese Salad with Tangy Dressing

スモークベーコン、レタス、トマト、熟成チェダーチーズのサラダ、スパイシードレッシング

Beefsteak Tomato and Sweet Onion Salad

ビーフステーキトマトとスイートオニオンのサラダ



POLO GRILL

Classic Caesar Salad Prepared Tableside

クラシック・シーザーサラダ ~テーブルサイドの仕上げ

Waldorf Salad

一口セロリ、ナッツ、リンゴなどのサワードレッシング和え

Salad Entrée: 主菜のサラダ

Polo Original Cobb Salad with Your Choice of:

ポロ特製コブサラダ、下記からお選びください

*Grilled New York Steak

ニューヨークステーキ

Grilled Chicken Breast

チキン胸肉のグリル

*Grilled Tuna Steak

マグロのステーキ

*Grilled Jumbo Shrimp

ジャンボシュリンプのグリル

Sides: サイドメニュー

Lobster Mac & Cheese

ロブスター マカロニ&チーズ

Roasted Garlic Mashed Potatoes

ローストガーリックマッシュポテト

Truffle Mashed Potatoes

トリュフマッシュポテト

Idaho Baked Potato

アイダホ・ベークトポテト

Steak Fries

フライドポテト

Potatoes Au Gratin

ポテトのグラタン風

Crispy Onion Rings



POLO GRILL

クリスピーオニオンリング

Creamed Spinach

ほうれん草のクリーム煮

Sautéed Mushroom Persillade

マッシュルームソテー、香草ガーリック風味

Haricots Verts Amandine

青インゲンのアーモンドタルト

Steamed Asparagus Spears

ゆでアスパラガス

Steaks & Chops: ステーキ&チョップ

***Porterhouse (20 oz) / (32 oz)**

ポーターハウス (Tボーン) ステーキ

***Rib Eye (12 oz)**

リブアイ (骨なしあばら肉) ステーキ

***New York Strip (10 oz)**

ニューヨークストリップ (サーロイン) ステーキ

***Filet Mignon (7 oz)**

牛ヒレ肉のステーキ

***Bone-in Veal Chop (12 oz)**

骨付き仔牛肉チョップ

Free Range Bone-in Iberico de Bellota T-Bone Cut (14 oz)

どんでりで育った放牧イベリコ豚のTボーンステーキ

***Grilled Colorado Rack of Lamb (12 oz)**

子羊のアバラ肉のグリル

Crispy Roasted Rotisserie "Black Foot" Chicken with Alderwood Smoked Salt

烏骨鶏のカリカリロースト

Your Choice of Toppings:

トッピングを選んでください

Crispy Bacon, Blue Cheese Crumble, Sautéed Onions

カリカリベーコン、ブルーチーズ粉、オニオンソテー、



POLO GRILL



Prime Rib: 特上リブローズ

***King's Cut 32 oz Prime Rib - Bone-in**

キングカット 32oz 特上リブローズ - 骨付き

***Queen's Cut 16 oz Prime Rib - Boneless**

クイーンカット 16oz 特上リブローズ - 骨なし

Signature Dishes: 特製メニュー

***Pancetta Wrapped Filet of Veal with Bay Lobster Tail Oscar Style**

仔牛のひれ肉の生ハム包み、ロブスター、アスパラガス、蟹ケーキと共に

Trilogy of Sliders with Allumettes Parmesan Fries

三種のハンバーガー、チーズフライドポテト添え

***Kobe Beef with Truffle Demi-Glace**

神戸牛、トリュフデミグラスソース

***Lobster Remoulade**

ロブスター 香味マヨネーズ

***Crab Cake Tartar**

蟹ケーキ タルタルソース

Seafood: シーフード

***The Polo Grill Surf & Turf Florida Lobster Tail and Filet Mignon**

ポログリル 海の幸と山の幸 フロリダロブスターとヒレ肉

***Whole Maine Lobster Steamed with Drawn Butter or Gratinated with Breadcrumbs, Olive Oil, Garlic and Parsley**

メイン産 ロブスター (1匹)、溶かしバター風味のスチームまたはオリーブオイル、ガーリック風味のグラタン

***Grilled Jumbo Shrimp Scampi over Roasted Vegetables**

ジャンボシュリンプのグリルと焼き野菜

***Cajun Style Blackened Salmon with Peach-Saffron Chutney**

ケイジャンスタイルのサーモンのグリル、ピーチサフラン・チャツネ添え

***Grilled Swordfish Steak with Firecracker Sauce**

メカジキのステーキ、スパイシーソース

X POLO GRILL

*Peppered Tuna Steak with Lime Beurre Blanc

コショウ風味のマグロステーキ、ライム・ワインビネガーと香草ソース

Sauces: ソース

Béarnaise

ベアルネーズ (ワイン、バター、タラゴン、エシャロットなどを加えたソース)

Hollandaise (バター、卵黄、レモンなどを加えたソース)

Creamy Horseradish (クリーミーわさびソース)

Au Poivre (あらびきコショウ)

Blue Cheese (ブルーチーズ)

【焼き加減について】

火の通りが浅い順に、レア、ミディアムレア、ミディアム、ミディアムウェル、ウェルダン

*衛生上のご注意：生または加熱が不十分な肉、魚介類、卵を摂取すると、特定の疾患がある場合は特に、食中毒を発症する危険が高まる場合があります。

Fine Endings: デザート

Chocolate Fudge Brownie with Raspberry Sauce and Tahitian Vanilla Bean Ice Cream

チョコレートファッジブラウニー、ラズベリーソース、タヒチ産バニラビーンズのアイス

Key Lime Pie with Florida Orange Butter Sauce

キーライムパイ、フロリダ産オレンジバターソース

Trilogy of Homemade Vanilla Marshmallows Dipped in Chocolate, Caramel and Berry Coulis

三種のホームメイド・バニラマッシュルーム、チョコレート、キャラメル、ベリーソースがけ

Chocolate Mousse Burger on Almond Bun Topped with a Layer of Apricot Jelly

アーモンドパンにのせたチョコレートムースバーガー、アプリコットジェリーのせ

Caramelized New York Cheesecake

キャラメルニューヨークチーズケーキ



POLO GRILL

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Seven-Layer Belgian Chocolate Fudge Cake
7層のベルギーチョコファッジケーキ

Granny Smith Apple Crumb Pie
倉ニースミス・アップル克蘭ブルパイ

Seasonal Fresh Fruit Plate
季節のフルーツプレート