POLO GRILL

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
牡蠣のオーブン焼き　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、スペイン産チョリソとクルトン

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
クリスピーオニオンリング

POLO GRILL

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)
どんぐ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: 特上リブロース

***King's Cut 32 oz Prime Rib – Bone-in**
キングカット 32oz 特上リブロース　ー　骨付き

***Queen's Cut 16 oz Prime Rib – Boneless**
クイーンカット 16oz 特上リブロース　ー 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

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
三種のホームメード・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

Crème Brûlée
クレームブリュレ

POLO GRILL

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・アップルクランブルパイ

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