

THE CORE

KITCHEN/SPACE

RECOMENDED MENU



Angus Beef Steak Frit with Coriander
 ブラックアンガス牛のステーキフリット
 パクチーの爆弾
 2,980



Grilled Angus Beef T Bone Steak
 ブラックアンガス牛のTボーンステーキ
 6,800



Grilled Tomahawk Steak
 牛骨付きリブロース「トマホーク」のグリル
 11,800



Braised Hokkaido Kamui Pork Ribs
 北海道産神威豚と彩野菜のプレゼ
 1,780



Tarte Flambee
 ベーコンとペコリーノ・ロマーノのタルトフランベ
 980

APPETIZERS

Pork Rilette リエット	650~
Jambon 自家製ハム	600~
Fried Gambas パートブリックで包んだ小海老のフリット	750
Fried Spicy Chicken Wing 手羽チューリップの唐揚げ	950
Fish & Chips フィッシュ & チップス	980

SIDE DISHES

Hummus フムス	550~
Greeeen Salad グリーンサラダ	850
Grilled Vegetables 季節野菜のグリル	1,180

MAIN

Hamburg Steak 和知シェフ自慢のハンバーグステーキ	150g 1,580 250g 2,500
Pork Spareribs BBQ Deep South 豚スペアリブのBBQ 南部風	1,500~
Grilled Lamb Chop with Cumin 仔羊のグリル クミン風味	1,980
Herb Marinated Roast DAISEN Chicken ハーブマリネした大山鶏のロースト	1,580

PASTA , RICE

Humbug Steak with Omelet Rice ハンバーグオムライス	1,680
Meatball Spaghetti ミートボールスパゲッティ	1,280
Carbonara カルボナーラ	1,380
Homemade Bolognese 自家製ボロネーゼ	1,280
Amamian Noodles 油そうめん	980

HOMEMADE DESSERTS

Seasonal Parfait 季節のパフェ	1,200~
THE CORE's Homemade Apple Pie THE CORE's 自家製アップルパイ	980
Gateau au Chocolat ガトーショコラ	650
Crème Brulee クレームブリュレ	650
Classic Pudding クラシックプリン	650

DRINK



THE CORE Recommended Craft Beer (On Tap) クラフトビール	Regular 300ml 880~ Pint 568ml 1,320~
Premium Bottled Beer プレミアム ボトルビール	700~
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	550~
Whisky (Japanese / American) ウイスキー (日本 / アメリカ)	650~
Jpanese Craft Gin ジャパニースクラフトジン	800~
Cocktails カクテル各種	550~
Wine By The Glass グラスワイン (赤 / 白 / スパークリング)	550~
Original Craft Moscow Mule オリジナルクラフトモスコミュール	650~
Original Craft Ginger Ale オリジナルクラフトジンジャーエール	550~
Soft Drink ソフトドリンク各種	550~



< 料理監修 >

マルディ・グラ 和知 徹

1967年、兵庫県淡路島生まれ。辻調理師専門学校へ入学した翌年に同校のフランス校で研修。その後、ブルゴーニュの一つ星「ランパール」で研修する。卒業後、「レストランひらまつ」に入社。在職中にパリ「ヴィヴァロワ」で研修し、帰国後はひらまつ系列の飯倉「アポリネール」の料理長に就任。退職後の96年、銀座「グレープガンボ」でオープン時から3年間、料理長を務める。01年に自身の店「マルディ・グラ」をオープン。