

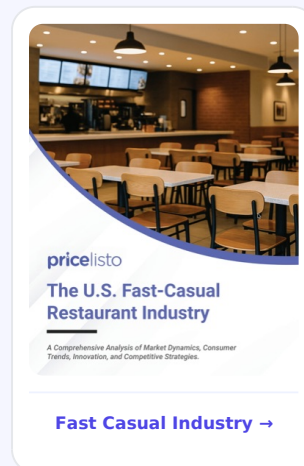


RPM Steak

RPM Steak

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items

ITEM	PRICE
14K Chocolate Cake Milk and dark chocolate.	\$16.00
Millionaire's Potato false	\$19.00
Parker House Rolls rouleaux chauds servis avec un beurre nordique parfumé au romarin.	\$6.00
"The Duke" (10 Oz.) Un ribeye impeccable, découpé en un filet tendre de 10 oz, parfait pour les amateurs de viande.	\$56.00
Cowboy Steak (24 Oz.) 28-day. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne il...	\$84.00
Kansas City Cut (22 Oz.) 28-day. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne il...	\$81.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Thick-Cut Bacon Bourbon-vanilla bean glaze.	\$16.00
Mediterranean Octopus Tentacule de poulpe tendre, accompagné de pommes de terre dorées à la perfection, avec une touche de crema au jalapeño p...	\$18.00
Foie Gras & Pancakes Foie gras délicatement déposé sur des pancakes moelleux, accompagné de prunes marinées au champagne et de pistaches croq...	\$23.00
Coal-Roasted King Crab Crabe royal rôti sur charbon, agrémenté de jus de lime et de coriandre fraîche.	\$21.00

Salad Service

ITEM	PRICE
Salt-Roasted Beets Whipped Feta, pistachio, watercress.	\$13.00
Shredded Kale Fauxfichier : Mushrooms, tender bacon, and shaved Parmesan combine with vitamin-rich kale for a hearty salad.	\$12.00
RPM Caesar Faux filet d'anchois, œuf mimosa, parmesan râpé, poivre noir.	\$11.00
The Iceberg Wedge Un généreux quartier de laitue iceberg, accompagné de bleu Maytag, bacon croustillant, avocat crémeux et tomate juteuse.	\$13.00
Heritage Tomato & Market Onions Tomates héritage accompagnées d'oignons du marché, enrichis de fromage bleu crémeux, parfumés à l'estragon et arrosés d'...	\$17.00

Raw

ITEM	PRICE
Hamachi Crudo Sesame., white soy, chives. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your...	\$16.00
Hand Cut Steak Tartare Quail egg, Blue cheese toast. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase you...	\$18.00

Housemade Breads

ITEM	PRICE
Baked Brie Fondue Un Brie fondant au four accompagné d'une confiture de bacon riche et savoureuse.	\$13.00
Parker House Rolls (Housemade Breads) Petits pains Parker House moelleux accompagnés d'un beurre nordique infusé au romarin.	\$6.00
Cheddar Popovers Fausse réponse.	\$7.00

From Our Cold Bar

ITEM	PRICE
Trio of Bluefin Tuna Selection of Aromatic Garnishes	\$20.00
Chilled Oysters Faux réponse.	\$18.00
Colossal Tiger Prawn false	\$18.00
Alaskan King Crab (Half Pound) false	\$30.00
Chilled Lobster Cocktail	\$30.00
RPM Grand Seafood Platter Oysters, shrimp, Alaskan king crab legs, lobster. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or e...	\$165.00

House Specialties

ITEM	PRICE
Lobster Mac & Cheese	\$70.00
Grilled Lamb Chops Faux-filet d'agneau savoureux provenant de la ferme Border Springs, grillé à la perfection. Ces côtelettes d'agneau offr...	\$49.00
Charcoal Roasted Chicken Poulet rôti au charbon, accompagné de purée de pommes de terre onctueuse, sublimée par une sauce au jus de truffe noire.	\$34.00

Steaks & Chops - Wagyu & Kobe Japanese - A5

ITEM	PRICE
Miyazaki Faux.	\$95.00
Olive Beef Kagawa prefecture. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of f...	\$135.00
Hokkaido Snow Beef Faux.	\$155.00
Kobe Beef false	\$165.00

Steaks & Chops - American Wagyu

ITEM	PRICE
------	-------

Imperial Wagyu Reserve (12 Oz.) false	\$83.00
Mishima Tomahawk (42 Oz.) Tacoma, Washington. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of...	\$215.00
Steaks & Chops - Our Signature Selections	
ITEM	PRICE
RPM Steak Frites Wood-grilled cap, black truffle bearnaise. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may...	\$48.00
"The Duke" (10 Oz.) (Steaks & Chops - Our Signature Selections) Ribeye filet. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodbo...	\$56.00
Bernie Miller Chop (16 Oz.) Un morceau de boeuf de choix issu des terres fertiles du Nebraska.	\$63.00
Steaks & Chops - Creekstone Filet Mignon	
ITEM	PRICE
Hand-Cut Filet (8 Oz.) false	\$54.00
Bone-In Filet (14 Oz.) false	\$72.00
Steaks & Chops - Beeman Ranch Wagyu Beef	
ITEM	PRICE
Bone-In New York Strip (18 Oz.) Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.	\$85.00
Akaushi Porterhouse (32 Oz.) false	\$190.00
Steaks & Chops - Prime Dry-Aged	
ITEM	PRICE
New York Strip (16 Oz.) false	\$68.00
Kansas City Cut (22 Oz.) (Steaks & Chops - Prime Dry-Aged) false	\$81.00
Cowboy Steak (24 Oz.) (Steaks & Chops - Prime Dry-Aged) 28-day. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne il...	\$84.00
Long-Bone Ribeye (38 Oz.) 60-day. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne il...	\$183.00
Steaks & Chops - Grass-Fed Beef	
ITEM	PRICE
Bison Filet (8 Oz.) High plains, Colorado. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk...	\$53.00
Bone-In Ribeye (20 Oz.) false	\$64.00

Fish & Seafood

ITEM	PRICE
Spicy Miso Maine Lobster (Half) Le homard du Maine est doucement rôti, imprégné d'une pâte de miso épicée qui souligne sa douceur naturelle. Accompagné...	\$32.00
Spicy Miso Maine Lobster (Whole) false	\$64.00
Coal Roasted Dover Sole Brown Butter, Lemon Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of...	\$58.00
Broiled Black Cod Faux	\$37.00
Roasted Ora King Salmon false	\$35.00

Mushrooms

ITEM	PRICE
Hen of the Woods false	\$13.00
Wood Fired Crimini Mushrooms Wood-fired crimini mushrooms are gently roasted to bring out their earthy flavors. These tender mushrooms soak up a hint...	\$13.00
Pan Roasted Oyster Mushrooms	\$10.00
Mushroom Mac & Cheese Bacon artisanal pasta.	\$17.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Onion Rings false	\$8.00
Crispy Brussels Sprouts Les choux de Bruxelles croustillants sont d'abord rôtis jusqu'à ce qu'ils soient dorés, révélant leur tendreté intérieur...	\$11.00
Spicy Broccolini Grilled broccolini tossed in a vibrant chili oil, accented by a hint of garlic and a sprinkle of crushed red pepper flak...	\$11.00
Parmesan Spinach	\$10.00
Coal-Roasted Cauliflower Chou-fleur rôti au charbon accompagné d'une sauce onctueuse au yogourt et citron vert.	\$13.00

Potatoes

ITEM	PRICE
Rosemary- Sea Salt Fries Pommes de terre dorées à la perfection, enrobées d'une pincée de sel de mer et parfumées au romarin frais. Offrant un cr...	\$10.00
Crispy Hasselback false	\$10.00
Bleu Cheese Whipped	\$10.00
Mr. Price's Whipped Potatoes Caramelized onions, horseradish.	\$10.00

ITEM	PRICE
Japanese Sweet Potatoes	\$11.00
Millionaire's Potato (Potatoes) false	\$19.00
Gluten-Free - Appetizers	
Thick-Cut Bacon (Gluten-Free - Appetizers) Bacon épais nappé d'un glaçage suave au bourbon et à la vanille.	\$16.00
Mediterranean Octopus (Gluten-Free - Appetizers) Octopus méditerranéen servi avec des pommes de terre fondantes et une crème piquante au jalapeño.	\$18.00
Hand Cut Steak Tartare (Gluten-Free - Appetizers) Quail egg, house chips. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk...	\$18.00
Gluten-Free - From Our Cold Bar	
Colossal Tiger Prawn (Gluten-Free - From Our Cold Bar) De succulentes crevettes géantes servies glacées, révèlent toute la finesse de leur chair tendre et juteuse. Accompagnée...	\$18.00
West Coast Oysters Huitres de la côte Ouest garnies de jalapeño et de concombre croquant.	\$18.00
Alaskan King Crab (Half Pound) (Gluten-Free - From Our Cold Bar) Un demi-livre de crabe royal d'Alaska, servi frais et prêt à éveiller vos papilles. Délicatement préparé avec une méthod...	\$30.00
Chilled Lobster Cocktail (Gluten-Free - From Our Cold Bar) Le homard frais, refroidi à la perfection, se pavane dans un cocktail citronné légèrement épicé. Chaque morceau offre la...	\$30.00
RPM Grand Seafood Platter (Gluten-Free - From Our Cold Bar) Oysters, shrimp, Alaskan king crab legs, lobster. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or e...	\$165.00
Gluten-Free - Salad Service	
Shredded Kale (Gluten-Free - Salad Service) Mushroom, bacon, Parmesan.	\$12.00
Salt-Roasted Beets (Gluten-Free - Salad Service) Pommes de terre rôties au sel accompagnées de feta fouettée, de croquantes pistaches et de cresson frais.	\$13.00
RPM Caesar (Gluten-Free - Salad Service) Un mélange d'anchois, œuf mimosa, Parmesan et poivre noir.	\$11.00
Gluten-Free - House Specialties	
Grilled Lamb Chops (Gluten-Free - House Specialties) Côtelettes d'agneau grillées de Border Springs Farm, préparées minutieusement pour mettre en valeur la tendreté et le go...	\$49.00
Charcoal-Roasted Chicken Pommes puree, black truffle jus.	\$34.00
Gluten-Free - Steaks & Chops - Wagyu & Kobe Japanese A5	
ITEM	PRICE

Miyazaki (Gluten-Free - Steaks & Chops - Wagyu & Kobe Japanese A5)	\$95.00
false	
Olive Beef (Gluten-Free - Steaks & Chops - Wagyu & Kobe Japanese A5)	\$135.00
false	
Hokkaido Snow Beef (Gluten-Free - Steaks & Chops - Wagyu & Kobe Japanese A5)	\$155.00
Un morceau exceptionnel de wagyu Hokkaido, marbré à la perfection, offre une tendreté inégalée. Savourez ce steak japona...	
Kobe Beef (Gluten-Free - Steaks & Chops - Wagyu & Kobe Japanese A5)	\$165.00
Faux filet de Kobe japonais A5, provenant à 100 % du fameux bétail Tajima de la préfecture de Hyogo. Profitez de la text...	

Gluten-Free - Steaks & Chops - American Wagyu

ITEM	PRICE
Imperial Wagyu Reserve (12 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - American Wagyu)	\$83.00
Strip, Omaha, Nebraska. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk...	
Mishima Tomahawk (42 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - American Wagyu)	\$215.00
Tacoma, Washington. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of...	
Snake River Farms American Wagyu Filet (10 Oz.)	\$93.00
false	

Gluten-Free - Steaks & Chops - Our Signature Selection

ITEM	PRICE
RPM Steak Frites (Gluten-Free - Steaks & Chops - Our Signature Selection)	\$48.00
false	
"The Duke" (10 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Our Signature Selection)	\$56.00
Un cœur de contre-filet de ribeye de 10 oz, préparé avec soin pour mettre en valeur sa tendreté et sa richesse naturelle...	
Bernie Miller Chop (16 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Our Signature Selection)	\$63.00
USDA prime Nebraska beef. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your ri...	

Gluten-Free - Steaks & Chops - Creekstone Filet Mignon

ITEM	PRICE
Hand-Cut Filet (8 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Creekstone Filet Mignon)	\$54.00
faux	
Center-Cut Filet (10 Oz.)	\$60.00
false	
Bone-In Filet (14 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Creekstone Filet Mignon)	\$73.00
false	

Gluten-Free - Steaks & Chops - Beeman Ranch Wagyu Beef

ITEM	PRICE
Bone-In New York Strip (18 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Beeman Ranch Wagyu Beef)	\$85.00
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.	
Akaushi Porterhouse (36 Oz.)	\$190.00
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.	

Gluten-Free - Steaks & Chops - Prime Dry-Aged

ITEM	PRICE
------	-------

New York Strip (16 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Prime Dry-Aged)	\$68.00
28 days. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne...	
Kansas City Cut (22 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Prime Dry-Aged)	\$81.00
false	
Cowboy Steak (24 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Prime Dry-Aged)	\$84.00
false	
Long-Bone Ribeye (38 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Prime Dry-Aged)	\$183.00
false	

Gluten-Free - Steaks & Chops - Grass-Fed Beef

ITEM	PRICE
Bison Filet (8 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Grass-Fed Beef)	\$53.00
High plains, Colorado. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk...	
Bone-In Ribeye (20 Oz.) (Gluten-Free - Steaks & Chops - Grass-Fed Beef)	\$64.00
Un généreux ribeye avec os, provenant des pâturages de Rain Crow Ranch au Missouri. À 20 oz, cette pièce de bœuf nourri...	

Gluten-Free - Fish & Seafood

ITEM	PRICE
Coal Roasted Dover Sole (Gluten-Free - Fish & Seafood)	\$58.00
false	
Roasted Ora King Salmon (Gluten-Free - Fish & Seafood)	\$35.00
Un pavé de saumon Ora King rôti, nappé d'une onctueuse sauce aïoli à l'estragon.	

Gluten-Free - Mushrooms

ITEM	PRICE
Hen of the Woods (Gluten-Free - Mushrooms)	\$13.00
Wood Fired Crimini Mushrooms (Gluten-Free - Mushrooms)	\$13.00
Chanterelles and Marcona Almond	\$25.00
Roasted Oyster Mushrooms	\$10.00
Fausses huîtres des bois, habilement rôties pour un croustillant subtil à l'extérieur et un cœur tendre. Rehaussées par...	

Gluten-Free - Vegetables

ITEM	PRICE
Rosemary-Sea Salt Fries	\$10.00
Frites croustillantes agrémentées d'une marinade de romarin parfumé et de généreux cristaux de sel de mer. Frits à la pe...	
Crispy Hasselback (Gluten-Free - Vegetables)	\$10.00
tranchées finement, ces pommes de terre Hasselback sont rôties jusqu'à obtenir une peau dorée et croustillante. Arrosées...	
Bleu Cheese Whipped (Gluten-Free - Vegetables)	\$10.00
Mr. Price's Whipped Potatoes (Gluten-Free - Vegetables)	\$10.00
Pommes fouettées accompagnées d'oignons caramélisés et d'une touche de raifort.	
Millionaire's Potato (Gluten-Free - Vegetables)	\$19.00
Une pomme de terre somptueuse, enrichie de fromage fondu Fontina et d'une touche de truffe noire.	

Gluten-Free - Seasonal Vegetables	
ITEM	PRICE
Crispy Brussels Sprouts (Gluten-Free - Seasonal Vegetables)	\$11.00
Des choux de Bruxelles croustillants poêlés jusqu'à une texture dorée, rehaussés de lardons fumés. Servis avec une légèr...	
Spicy Broccolini (Gluten-Free - Seasonal Vegetables)	\$11.00
Un broccolini frais sauté avec une pointe d'ail, relevé par une touche de piment rouge. Chaque bouchée est un équilibre...	
Parmesan Spinach (Gluten-Free - Seasonal Vegetables)	\$10.00
Dessert - Seasonal	
ITEM	PRICE
Coconut Carrot Cake	\$13.00
White chocolate.	
The Candy Apple	\$14.00
Mousse au caramel avec noisettes caramélisées.	
Dessert - Classic	
ITEM	PRICE
14K Chocolate Cake (Dessert - Classic)	\$16.00
Une expérience chocolatée irrésistible marie harmonieusement des étages de chocolat au lait et de chocolat noir, offrant...	
RPM Cheesecake	\$13.00
Garniture de compote de camerise, fond croustillant de biscuit Graham.	
Vanilla Sugar Doughnuts	\$10.00
Boston cream.	
Popular Items	
ITEM	PRICE
Dry Aged Steakburger	\$20.00
Burger de steak vieilli à sec garni de raifort piquant, cheddar onctueux et oignons croustillants.	
Black Truffle Burger	\$18.00
Bœuf nourri à l'herbe rehaussé d'une touche de beurre au foie gras.	
Iceberg Wedge	\$13.00
Feuilles de laitue iceberg garnies de fromage bleu Maytag, lard croustillant et avocat crémeux.	
RPM Caesar	\$11.00
Faux filet d'anchois, œuf mimosa, Parmesan râpé, et une touche de poivre noir.	
Crispy Brussels Sprouts	\$11.00
Filet Mignon 8 Oz.	\$54.00
Thick Cut Bacon	\$16.00
Tranche épaisse de bacon, nappée d'un glaçage à la vanille bourbon.	
Starters	
ITEM	PRICE
Tuna and Tomato Crudo	\$18.00
Fines tranches de thon cru accompagnées de tomates fraîches, rehaussées par une vinaigrette au yuzu pour une touche d'ac...	

ITEM	PRICE
Trio of Bluefin Tuna Ensemble de trois préparations de thon rouge, chaque morceau sublimé par une touche délicatement parfumée.	\$20.00
Green Gazpacho Sweet Corn, King Crab	\$13.00
Imported Burrata Burrata importée accompagnée de confiture d'oignons, rehaussée de balsamique vieilli et servie avec un pain ciabatta cro...	\$18.00
Hamachi Crudo Tranches de hamachi délicatement assaisonnées de graines de sésame croquantes, relevées par une touche de sauce soja bla...	\$16.00
Thick Cut Bacon (Starters) Une tranche épaisse de bacon, nappée d'un glaçage parfumé à la gousse de vanille et bourbon, parfait pour débiter votre...	\$16.00
Coal Roasted King Crab Lime and coriander.	\$21.00

Salads

ITEM	PRICE
Heritage Tomato & Market Onions Tomates du patrimoine et oignons du marché, agrémentés de fromage bleu et de l'arôme subtil de l'estragon, le tout rehau...	\$17.00
Shredded Kale Mushrooms, bacon and Parmesan.	\$12.00
RPM Caesar (Salads) Une salade César réinventée avec une touche unique. Des anchois savoureux, un œuf mimosa crémeux, et une généreuse garni...	\$11.00
Iceberg Wedge (Salads) Tranches rafraîchissantes de laitue iceberg garnies de fromage bleu Maytag crémeux, de bacon croustillant et de morceaux...	\$13.00
Chopped Salad Avocado, Bell Pepper, Basil Chickpeas	\$13.00
Shredded Kale with Prime Steak Feuilles de chou frisé finement coupées, mélangées à une vinaigrette légère maison, accueillent des morceaux de steak pr...	\$30.00
RPM Caesar with Prime Steak	\$29.00
Iceberg Wedge with Prime Steak false	\$31.00
Chopped Salad with Prime Steak Tranches de steak de première qualité, accompagnées d'avocat crémeux, de poivrons croquants, de basilic frais et de pois...	\$31.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Dry Aged Steakburger (Sandwiches) Un burger de steak vieilli à sec garni de raifort piquant, cheddar onctueux et oignons croustillants.	\$20.00
Black Truffle Burger (Sandwiches) Burger de truffe noire avec un tendre bœuf nourri à l'herbe, relevé d'un beurre enrichi de foie gras.	\$18.00
Sir Kensington Lobster Roll Brioche roll, lemon butter.	\$28.00
Turkey Clubhouse Bacon croustillant, avocat crémeux, œuf frit, ailoli aux olives épicé.	\$16.00

Specialties

ITEM	PRICE
Prime Rib French Dip Servi sur un pain frais, ce sandwich au steak est accompagné d'une crème au raifort piquante et de Provolone affiné fond...	\$24.00
RPM Steak Frites Black truffle bearnaise.	\$44.00
6 Oz. Filet false	\$42.00

Steaks

ITEM	PRICE
Miyazaki 3 Oz.-Japanese Wagyu Finesse et saveurs d'exception décrivent ce Wagyu japonais Miyazaki de 3 onces. Provenant de bœufs élevés selon des prat...	\$95.00
Olive Beef 3 Oz. - Japanese Wagyu Huile d'olive Wagyu de 3 oz - Une pièce exquise de Wagyu japonais ciselée avec soin, offrant une tendreté qui fond en bo...	\$135.00
Hokkaido Snow Beef 3 Oz. - Japanese Wagyu Une tranche rare de bœuf de Hokkaido, apprécié pour son persillage exquis, offre une tendreté exceptionnelle. Grillé à l...	\$155.00
Kobe Beef 3 Oz. - Japanese Wagyu Une expérience inoubliable de grillades, ce Wagyu japonais de 3 oz fond littéralement dans la bouche. Chaque pièce est m...	\$165.00
Filet Mignon 8 Oz. (Steaks)	\$54.00
Center Cut Filet 10 Oz. false	\$60.00
Bone-In Filet 14 Oz.	\$72.00
Prime Dry Aged Newy York Strip 16 Oz. Saisi avec précision, le New York Strip de 16 oz. est vieilli à sec pour développer des saveurs robustes. Ce morceau de...	\$64.00
Prime Dry Aged Kansas City Bone-In 22 Oz. Avec son os, le Kansas City de 22 oz est dry-aged pour ajouter une profondeur de saveur inégalée. La maturation à sec in...	\$81.00
Prim Dry Aged Cowboy Ribeye 24 Oz.	\$84.00
38 Oz. Long Bone Ribeye Cette généreuse côte de bœuf de 38 oz, cuite sur l'os, offre une expérience carnée intense. Grillée à la perfection, ell...	\$183.00
Imperial Wagyu Reserve 12 Oz. Strip false	\$83.00
Mishima Tomahawk 42 Oz. false	\$215.00
Grass-Fed Bison Filet 8 Oz.	\$53.00
Grass-Fed Bone-In Ribeye Ribeye de bœuf nourri à l'herbe, avec os. Saisonné juste comme il faut et grillé à la perfection, ce steak conserve une...	\$64.00

Seafood

ITEM	PRICE
Colossal Tiger Prawn false	\$18.00
Chilled Lobster Cocktail	\$30.00

ITEM	PRICE
Alaskan King Crab false	\$30.00
RPM Baby Grand Un plateau inspiré par la mer avec des huîtres fraîches, des pattes de crabe royal d'Alaska, des crevettes savoureuses e...	\$83.00

Sides

ITEM	PRICE
Spicy Broccolini false	\$11.00
Crispy Brussels Sprouts (Sides)	\$11.00
Parmesan Spinach Une généreuse portion d'épinards frais sauté doucement avec de l'ail et un soupçon d'huile d'olive. Juste avant de servi...	\$10.00
Hand Cut Fries	\$7.00
Japanese Sweet Potatoes false	\$11.00