

STEAK

より美味しくステーキをお召し上がり頂くために、大きな塊でご注文頂き、みなさまでシェアすることをおすすめしております。

To eat more delicious steak, order with a big chunk, please share with everyone.



※お席料とパン代(ライス代)で、おひとり様¥550頂いております。
Endless refill bread 550yen.

★ご希望に応じてライスもお選びいただけます。

お肉のご注文量は、お一人様200gを目安にしてください。

Please expect around 200g of meat per person when ordering.

どのお肉も焼き上げるまでに30分ほどお時間を頂きますのでご了承ください。

Please allow 30 minutes for any meat to be baked.



当店定番!!
ぜひ、ステーキと一緒に召し上がりください!!

チーズとホワイトソースのクリーミーなソースにほうれん草がよく合います。

クリームスピナッチ ¥700
Cream Spinach

ステーキとの相性を追求したシンプルな味わいです。

マッシュポテト ¥700
Mashed Potatoes



アンガス牛のサーロインとフィレを味わえる骨付きステーキの代名詞。

T-boneステーキ
《600g/2人前》

T-bone Steak with BST's sources (2persons)

¥8900

※お肉の量は約450g
The weight of the meat, excluding the weight of the bones, is approximately 450g.

T-boneステーキの中でフィレの割合が多い、骨付きステーキの最高峰。

特上T-boneステーキ
《800g/3人前》

Porterhouse Steak with BST's sources (3persons)

¥12000

※お肉の量は約650g
The weight of the meat, excluding the weight of the bones, is approximately 650g.



フィレステーキ
《200g/1人前》

Tenderloin Steak with BST's sources (1person)

¥6000

アンガス牛の厚切りサーロインステーキ。
ニューヨークカットステーキ《500g/1~1.5人前》
New York Cut Steak with BST's sources (1person)

¥5900

※お肉の量は約300g
The weight of the meat, excluding the weight of the bones, is approximately 300g.



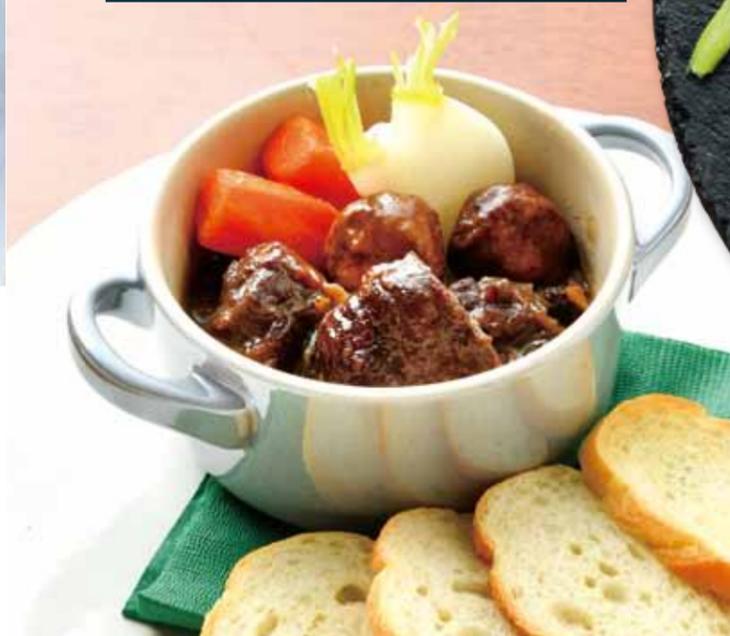
手間暇かけた燻製サーモンに柑橘、リコッタチーズのアクセントが楽しい逸品。
自家製スモークサーモンのサラダ仕立て ¥1300
 Homemade Smoked Salmon Salad

味の濃い
 ブランドじゃがいもの
 甘みを閉じ込めた
 特製の
 ポテトフライ。

**シャドー
 クイーン
 の
 ポテトフライ
 ¥750**
 Special fried potatoes



じっくり煮込んだ柔らかなアンガス牛と野菜の旨みが凝縮した赤ワイン煮込み。
自家製牛すじの赤ワイン煮 ¥1000
 Homemade Beef Tendons Simmered in Red Wine



お肉が一番ジューシーで旨みが凝縮するこだわりの温度で仕上げました。黒コショウを効かせた自家製ソースでお召し上がりください。
じっくり低温で仕上げたサーロインのカルパッチョ ¥1400
 Slowly Cooked at Low Temperature Beef Carpaccio

口当たり滑らかなブurrataチーズと季節のフルーツの甘味、生ハムのマリアージュをお楽しみください。
生ハムと季節のフルーツのブurrataチーズ ¥1900
 Prosciutto and Seasonal Fruits with Burrata Cheese



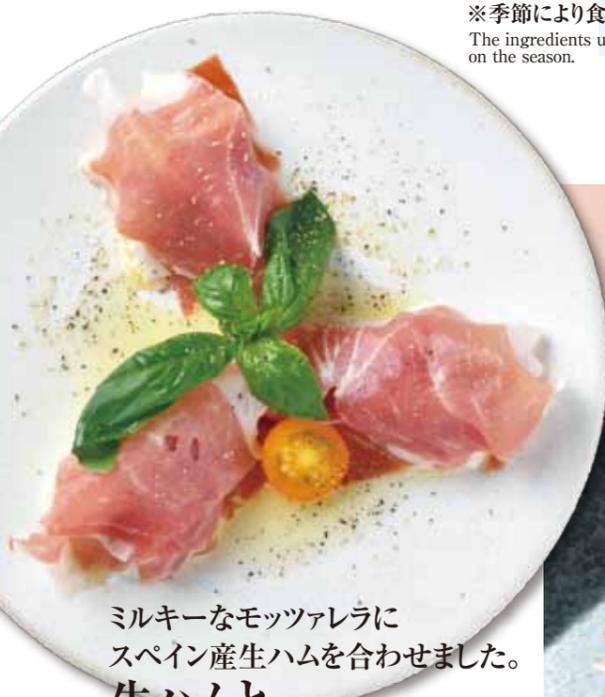
※季節により食材は変わります。
 The ingredients used may vary depending on the season.

塊のまま瞬時に火を入れることで旨みを閉じ込めた自慢の逸品。こだわりの薬味で味の変化もお楽しみください。

A5ランク和牛のユッケ風レアステーキ ¥1800
 Rare A5 ranked Wagyu (Japanese Beef) Steak Sashimi



ミルキーなモッツアレラにスペイン産生ハムを合わせました。
生ハムとモッツアレラ ¥900
 Prosciutto and mozzarella



新鮮な大きなエビを自家製カクテルソースでお召し上がりください。
ジャンボ シュリンプカクテル ¥1300
 Jumbo Size Shrimp Cocktail Sauce



ズワイガニとアボカドの濃厚さと、ハーブ、柑橘の爽やかな香りがベストマッチ!
ズワイ蟹とアボカドのワカモレ ¥1400
 Snow Crab and Avocado Guacamole



SALAD

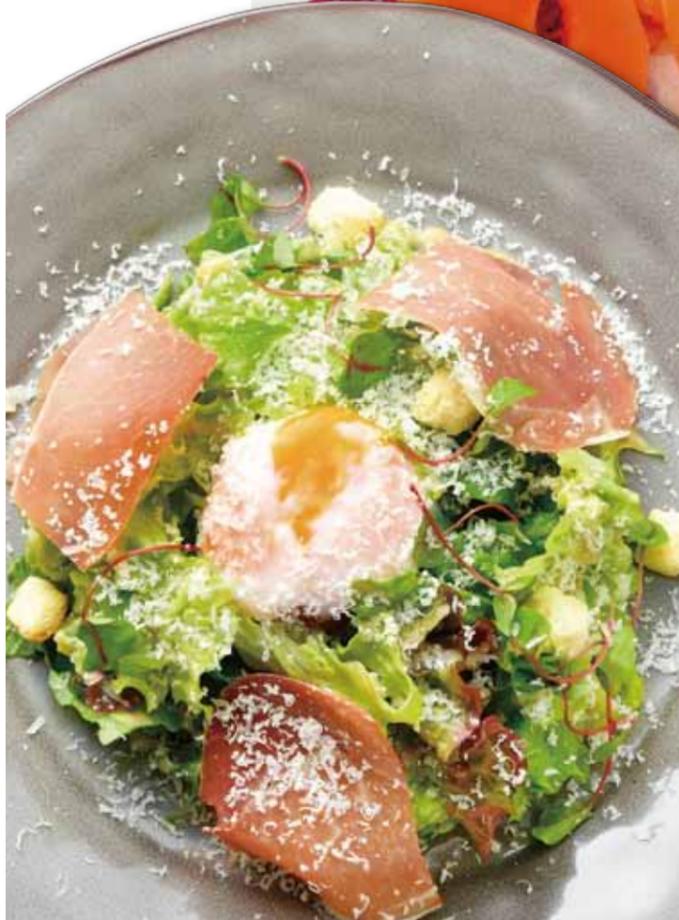
レタスとハーブの
体に優しい
さっぱりとしたサラダです。

グリーンサラダ

¥700

Green salad

香ばしい
アーモンドの香りと
マスタード風味のラペ。
人参のラペ
アーモンドの香り
¥500
Carrot rape with almond



スペイン産生ハムと
イタリア産
パルメザンチーズを
使用しました。
自家製ドレッシングで
どうぞ。

手作り
ドレッシングの
シーザーサラダ
¥950

Caesar salad with
homemade dressing



GELATO

BSTのジェラートは
すべて職人による手作りの
ジェラートです。
チーズ作りで培った生乳の
知識を活かし、
新鮮なミルクを低温で殺菌し
風味・香りを最大限に
ジェラートに閉じ込めます。
フルーツやナッツなど
素材そのものの味を
活かすことにこだわった
ジェラートは濃厚なコクが
ありながらさっぱりとした
贅沢な味わいが特徴です!

Try our homemade gelato!

All of our gelatos are
handmade by professionals
Using our knowledge of
making cheese, we were
able to keep the taste and
scent of fresh milk.
Our gelatos have rich and
creamy flavors of nuts and
fruits.



自家製ジェラート&ソルベ (お好きな2種) ¥550

Homemade gelato & sorbet
(Please choose 2 types)

- ・牧場ミルク Fresh milk from the ranch
- ・濃厚マンゴー Rich mango
- ・ガトーショコラ Gateau chocolat
- ・ヘーゼルナッツ Hazelnut
- ・焙煎ほうじ茶 Roasted green tea
- ・季節のソルベ Seasonal sorbet

DESSERT



コクのある
なめらかなブリュレに、
ナッツキャラメルのジェラートを添えました。

クレームブリュレ with
ナッツキャラメリゼ ジェラート
¥650

Creme brulee with caramel nuts gelato

濃厚なガトーショコラに、
濃厚なチョコレートジェラートを添えました。
チョコレート好きの方のためのデザートです。

ガトーショコラ
with チョコレートジェラート ¥650

Gateau chocolat with cacao gelato