

Salad

- 人参ラペアーモンドの香り ¥ 500
Carrot rape with almond
- グリーンサラダ 自家製イタリアンドレッシングで ¥ 700
Green salad
- 手作りドレッシングのシーザーサラダ ¥ 950
Caesar Salad with Homemade Dressing

Appetizer

- ブランドじゃがいもと男爵のポテトフライ ¥ 750
Special fried potatoes
- フランス産 生ハムとモッツァレラ 3 Piece ¥ 900
Prosciutto and mozzarella 4 Piece ¥ 1,200
- 季節のフルーツと Burrata チーズ ¥ 1,900
Seasonal Fruit with Burrata Cheese
- 自家製スモークサーモンのサラダ仕立て ¥ 1,300
Homemade Smoked Salmon Salad
- ジャンボ シュリンプ カクテル ¥ 1,300
Jumbo Size Shrimp Cocktail Sauce
- ズワイ蟹とアボカドのワカモレ レモンの香り ¥ 1,400
Snow Crab and Avocado Guacamole
- ブラックアンガス牛サーロインの自家製赤ワイン煮 ¥ 1,000
Homemade Beef Tendons Simmered in Red Wine
- じっくり低温で仕上げたサーロインのカルパッチョ ¥ 1,400
Slowly Cooked at Low Temperature Beef Carpaccio
- A5 ランク和牛のユッケ風レアステーキ ¥ 1,800
Rare A5 ranked Wagyu (Japanese Beef) Steak Sashimi

お席料とブレッド代 (ライス代) で、おひとり様 ¥550 いただいております。

★自家製ブレッドとライスは、おかわり自由です。

550 yen is charged for the seat and bread (rice). ★Homemade bread and rice are refillable.



BLACK ANGUS BEEF STEAK

本場の 900℃ オープンで焼き上げる、自慢の厚切り骨付きステーキ



- ニューヨークカットステーキ《500g / 1~1.5人前》 ¥ 5,900
New York Cut Steak with BST's sources 《500g / 1 to 1.5 persons》
- T-bone ステーキ《600g / 2人前》 ¥ 8,900
T-bone Steak with BST's sources 《600g / 2 persons》
- 特上 T-bone ステーキ《800g / 3人前》 ¥ 12,000
Porterhouse Steak with BST's sources 《800g / 3 persons》
- フィレステーキ《200g / 1人前》 ¥ 6,000
Tenderloin Steak with BST's sources 《200g / 1 persons》

Side Dish

食材の旨みがステーキの味わいを引き立てます。ぜひ一緒にお召し上がりください。

クリームスピナッチ ¥ 700
Cream Spinach

マッシュポテト ¥ 700
Mashed Potatoes

Desert

- 自家製ジェラート&ソルベ (お好きな2種) ¥ 600
Homemade gelato & sorbet (Please choose 2 types)
- クレームブリュレ with ヘーゼルナッツジェラート ¥ 650
Creme brulee with hazelnuts gelato
- 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

表示価格は、すべて税込価格です。 Price excludes tax.