



# BLACK ANGUS BEEF STEAK

本場の 900℃ オーブンで焼き上げる、自慢の厚切り骨付きステーキ

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

どのお肉も焼き上げるまでに 30 分～40 分ほどお時間をいただきます。

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

Please allow 30 to 40 minutes for any meat to be baked.



## 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。

ステーキと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

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

お席料とブレッド代（ライス代）で、おひとり様¥600 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。  
600 yen is charged for the seat and bread (rice). ★ Homemade bread and rice are refillable.



## T-bone Steak

ブラックアンガス牛の  
サーロインとヒレを味わえる  
骨付きステーキの代名詞。

**ステーキ 2 名様用** ¥8,900  
Steak for Two

**ステーキ 3 名様用** ¥12,000  
Steak for Three

**ステーキ 4 名様用** ¥17,800  
Steak for Four



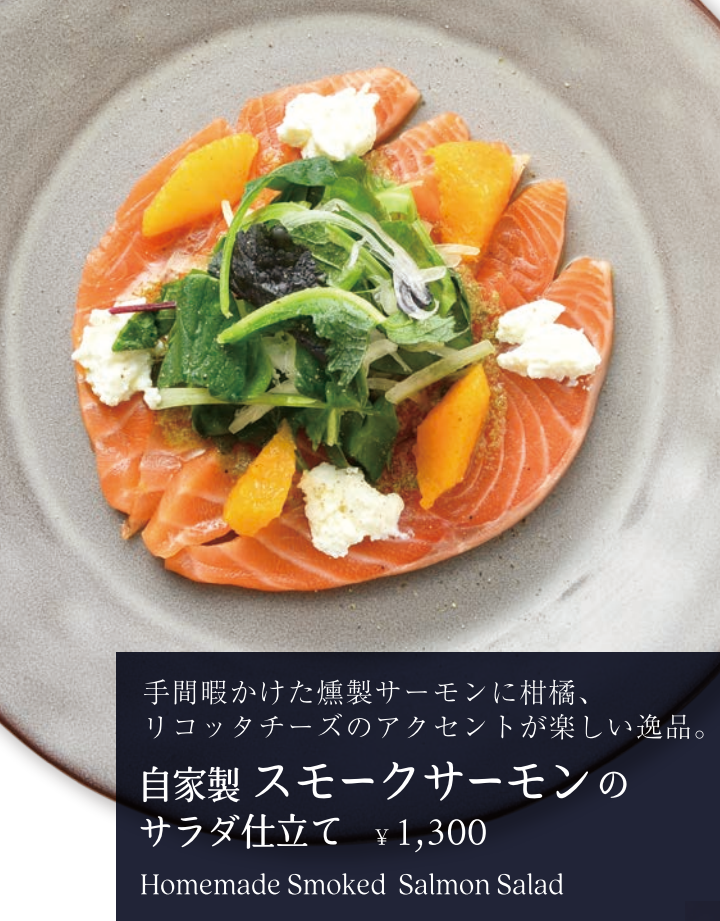
**フィレステーキ**  
《200g》 ¥6,000  
Tenderloin Steak 《200g》

ブラックアンガス牛の厚切り骨付きサーロインステーキ。

**ニューヨークカットステーキ**  
《1～1.5 名様用》 ¥5,900  
New York Cut Steak 《1 to 1.5 persons》

※表示価格は税込価格です。Price excludes tax.





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** ¥1,300  
Homemade Smoked Salmon Salad



ミルキーなモッツァレラに  
生ハムを合わせました。  
**フランス産 生ハムと  
モッツァレラ**  
3 Piece ¥900  
4 Piece ¥1,200  
Prosciutto and  
mozzarella



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。  
**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

ブッラータチーズとフルーツの甘味の  
マリアージュをお楽しみください。  
**季節のフルーツとブッラータチーズ**  
Seasonal Fruit with Burrata Cheese ¥1,900



旨みの濃い合鴨スモークを高温で焼き上げ、  
甘みのあるヴァインコットソースで仕上げました。  
**合鴨スモークのロースト  
オレンジと葡萄のソースで** ¥1,450  
Roasted smoked duck with orange and grape sauce



じっくり低温で  
仕上げた  
**サーロインの  
カルパッチョ**  
¥1,500  
Slowly Cooked at Low  
Temperature Beef  
Carpaccio



ホタテ貝柱に、香草ソースを合わせ、  
ラヴィゴット野菜の旨みをアクセントに  
添えさっぱりと仕上げました。  
**北海道産 ホタテ貝柱と  
ラヴィゴット野菜 香草ソース共に** ¥1,650  
Scallops and ravigote vegetables in herb sauce



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。  
**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濃厚さと、ハーブ、  
レモン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 レモンの香り** ¥1,400  
Snow Crab and Avocado Guacamole



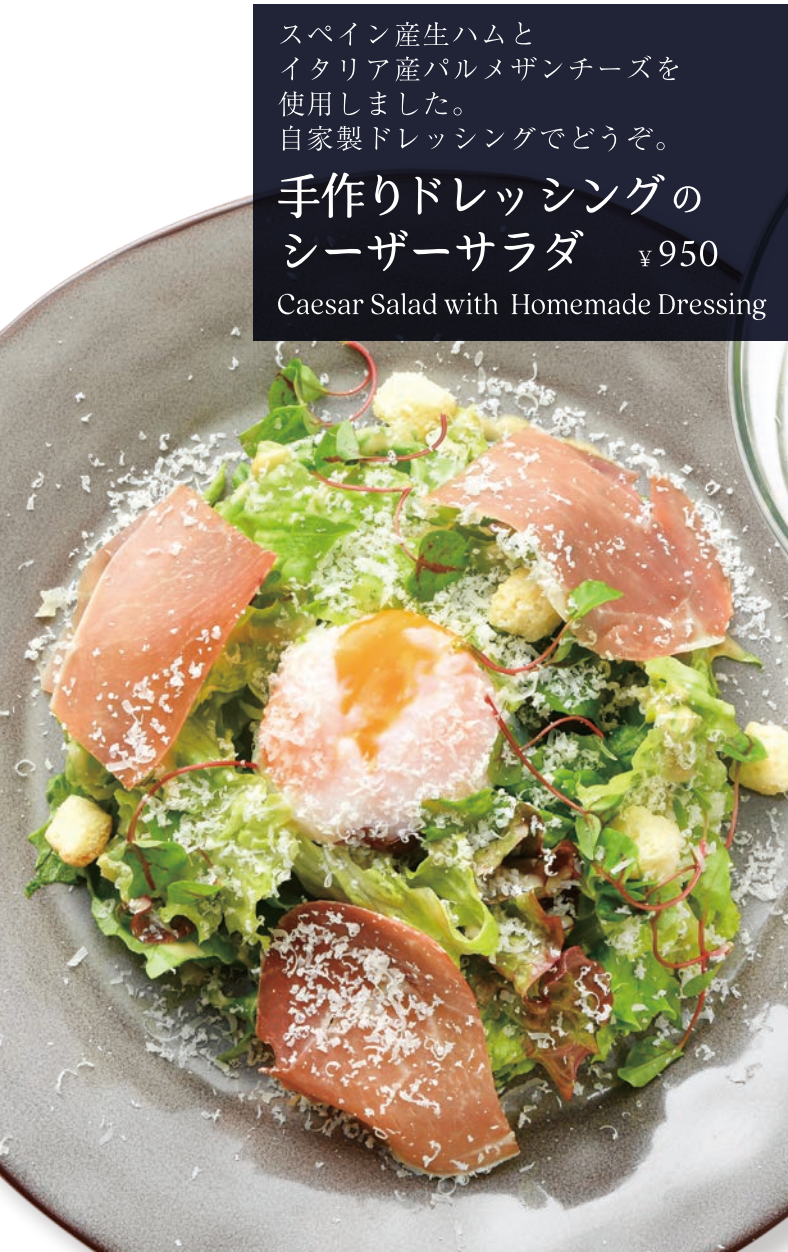
塊のまま瞬時に火を入れることで  
旨みを閉じ込めた自慢の逸品。  
**A5ランク和牛の  
ユッケ風レアステーキ**  
Rare A5 ranked Wagyu ¥1,800  
(Japanese Beef) Steak Sashimi





ピネガーの酸味を活かし、  
さっぱりと仕上げました。  
**アーモンド香る  
人参ラペと  
紫キャベツのマリネ**  
¥500  
Marinated carrot rape and  
purple cabbage

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。  
**ブランドじゃがいもと  
男爵のポテトフライ**  
Special fried potatoes ¥750



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



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**  
自家製イタリアンドレッシングで  
Green salad ¥700



職人による手作りのジェラート。  
素材の持ち味を活かした自然な味わいです。  
**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)  

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



コクのあるなめらかなブリュレに、  
ヘーゼルナッツジェラートを添えました。  
**クレームブリュレと  
ヘーゼルナッツジェラート** ¥650  
Creme brulee with hazelnuts 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。  
**ガトーショコラと  
チョコレートジェラート** ¥650  
Gateau chocolat with cacao gelato

## COFFE & TEA all ¥500

<b>エスプレッソ</b> Espresso	<b>コーヒー</b> Coffee
<b>ダージリンティー</b> Darjeeling tea	
<b>アイスコーヒー</b> Iced coffee	<b>アイ스티ー</b> Iced Earl Grey tea

