

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。
550 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 ¥9,900
Steak for Two

ステーキ 3 名様用 ¥14,850
Steak for Three

ステーキ 4 名様用 ¥19,800
Steak for Four

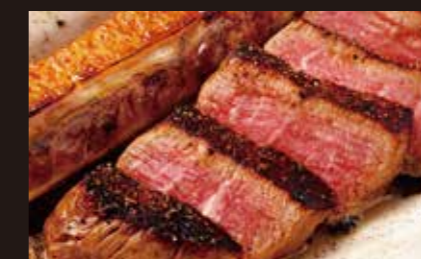
※ステーキ 2 枚でのご提供となります。



フィレステーキ

《200g》 ¥6,500

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》 ¥6,900

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 ¥1,350

Homemade Smoked Salmon Salad

ミルクシ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 ¥1,200

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 ¥2,300

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



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 ¥1,700

Scallops and ravigote vegetables in herb sauce



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



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 ¥1,350

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 ¥1,450

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 (Japanese Beef) Steak Sashimi ¥1,800



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



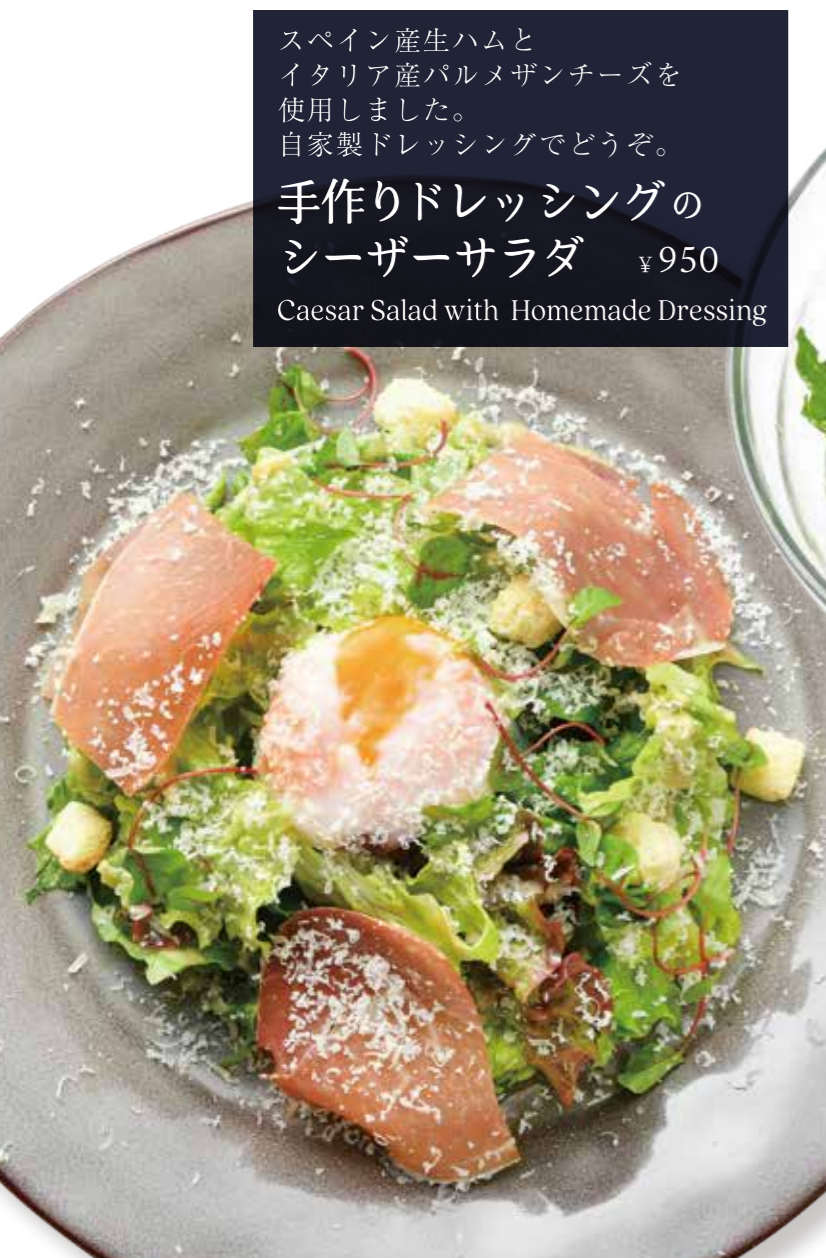
お肉が一番ジューシーで旨みが凝縮するこだわりの温度で仕上げました。



ピネガの酸味を活かし、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



DESSERT

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) ¥650
 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 ¥700
 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 ¥700
 Gateau chocolat with cacao gelato

COFFE & TEA all ¥500

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| エスプレッソ Espresso | コーヒー Coffee |
| ダージリンティー Darjeeling tea | |
| アイスコーヒー Iced coffee | アイスティー Iced Earl Grey tea |



※表示価格は税込価格です。Price excludes tax. ※写真はイメージです。The posted photo is an image.