

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 ¥10,500
Steak for Two

ステーキ 3 名様用 ¥15,750
Steak for Three

ステーキ 4 名様用 ¥21,000
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》 ¥7,500

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

¥1,200

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

¥1,850

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

¥1,350

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



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

※ご提供に 20 分ほどお時間をいただきます。

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 ¥2,000
(Japanese Beef) Steak Sashimi



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





ビ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

Marinated carrot rape and purple cabbage ¥500



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



フランス産生ハムと
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



削ったフォアグラのコンフィを添えたサラダ。
葡萄を使った甘みのあるヴィンゴットソースで。

削ったフォアグラ・コンフィのサラダ

Shaved Foie Gras Salad ¥2,400

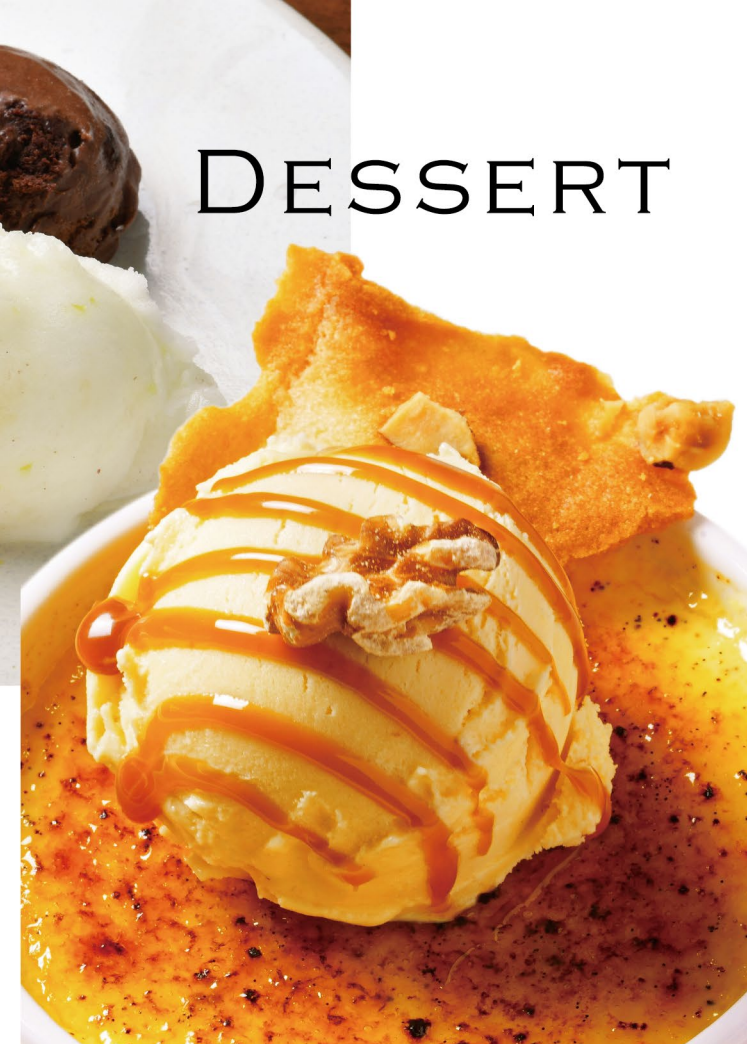


職人による手作りのジェラート。
素材の持ち味を活かした自然な味わいです。

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
- ・ おすすめジェラート Seasonal gelato



DESSERT

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 コーヒー
Espresso Coffee

ダージリン アールグレイ
Darjeeling tea Earl Grey tea

アイスコーヒー アイスティー
Iced coffee Iced Earl Grey tea

