



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

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 ¥11,000
Steak for Two

ステーキ 3 名様用 ¥16,500
Steak for Three

ステーキ 4 名様用 ¥22,000
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》 ¥7,150

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

※写真はイメージです。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



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。



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 ¥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





ビネガールの酸味を活かし、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

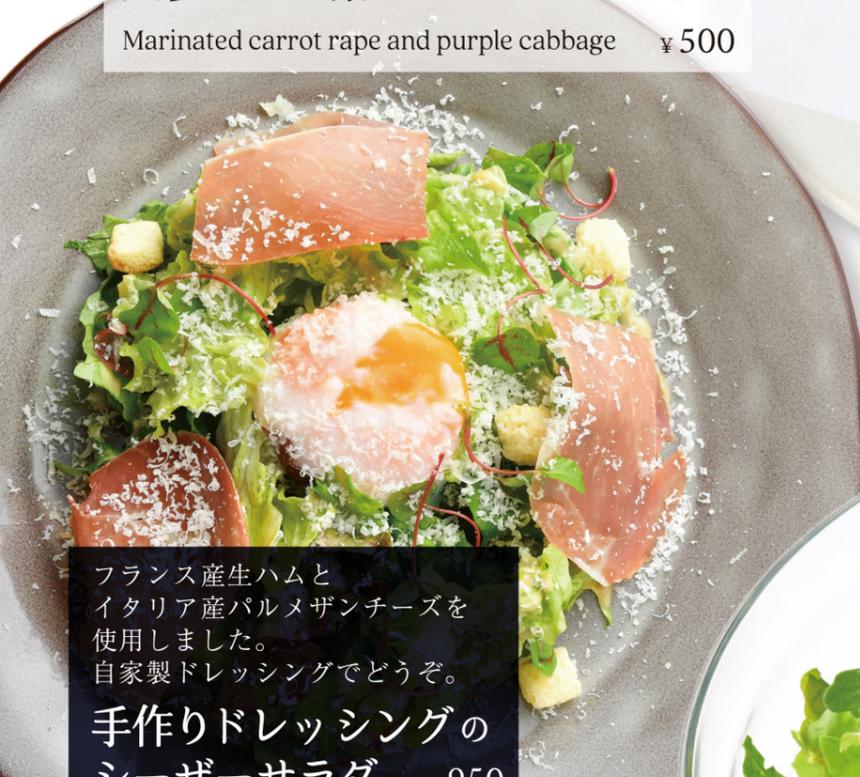
Marinated carrot rape and purple cabbage ¥500



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ァインゴットソースで。

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

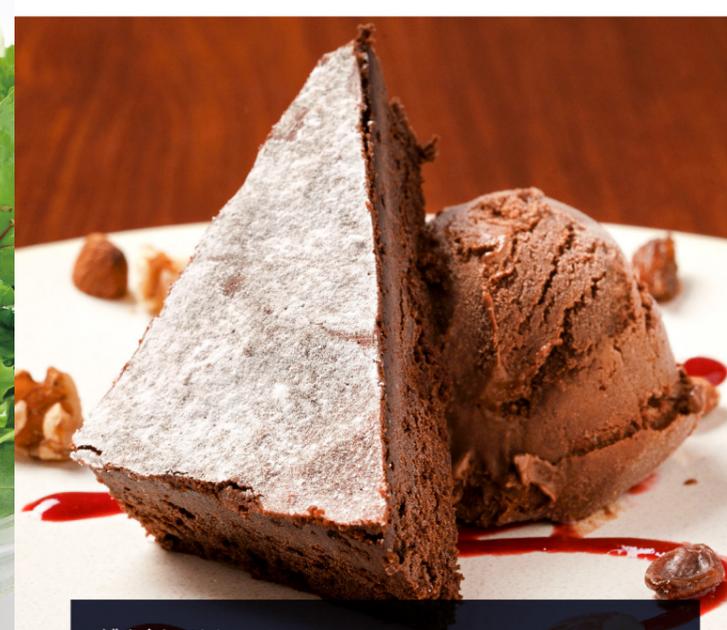
DESSERT



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

