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 ¥800
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 ¥800
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 ¥12,000
Steak for Two

ステーキ 3 名様用 ¥18,000
Steak for Three





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 》 ¥7,300
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

※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、
甘みのあるヴィ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 (Japanese Beef) Steak Sashimi ¥2,000

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。

**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

※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.



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



DESSERT

厳選素材の豊かな風味と、贅沢でなめらかな
口どけをお楽しみください。

プレミアム
アイスクリーム＆ソルベ ¥650
（お好きな2種）
Ice Cream & Sorbet (Choose Any Two Flavors)

- **北海道ミルク** Hokkaido Milk
- **西尾抹茶** Nishio Matcha
- **沖縄黒糖** Brown Sugar
- **濃厚ピスタチオ** Rich Pistachio
- **ラムレーズン** Rum Raisin
  ※微量のアルコール 0.38% が含まれています。
- **赤葡萄** Red Grape
- **季節のおすすめ** Seasonal Flavor



コクのあるなめらかなブリュレに、
北海道産ミルクの豊かな味わいが広がる
アイスを添えました。

クレームブリュレと北海道ミルク アイス ¥750

Creme Brulee with Hokkaido Milk Ice Cream



濃厚なガトーショコラに、
粒入りの濃厚ピスタチオ アイスを添えました。

ガトーショコラと濃厚ピスタチオ アイス ¥750

Gateau chocolat with Rich Pistachio Ice Cream

COFFE & TEA all ¥500

エスプレッソ Espresso	**コーヒー** Coffee
ダージリン Darjeeling tea	**アールグレイ** Earl Grey 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.