



MENU



# STEAK

ステーキ

厳選されたアンガス牛の血統の自家製飼料によって丹念に育て上げられた  
極上のアメリカンビーフUSDA格付けPRIMEのみを使用しております。

肉本来の味を内側に閉じ込めるよう焼き上げた  
香味豊かなブラックアンガスビーフをお楽しみください。

フィレテンダーロイン(2人用)	¥8,000
ストリップロイン(2人用)	¥8,000
リブアイ(2人用)	¥8,000
Tボーンステーキ	¥6,800



## STEAK

ステーキ

---

国産和牛の美味しさは柔らかな肉質、繊細で芳醇な味わいです。  
口に入れた瞬間にとろけるような柔らかさや広がる肉汁の甘い「うまみ」のある、  
各地より厳選した特選和牛をお楽しみください。

特選和牛サーロイン	¥ 8,000
特選和牛フィレ	¥10,000

お好みにソースをお選びいただけます。

---

オリジナルソース	ガーリックバター
わさび醤油	ゴルゴンゾーラソース
赤ワインソース	各¥700

---

ステーキにバターをおかけして熱々の状態でお持ちします。  
バターの有無などご希望がございましたらご用命ください。



## APPETIZER

前菜

---

グリーンサラダ	¥1,000
ゴルゴンゾーラのサラダ	¥1,600
シーザーサラダ	¥1,600
ほうれん草のソテー	¥1,000
トマトのグリル	¥ 800
アボカドのグリル	¥ 800
マコモ茸のグリル	¥ 800
旬野菜のグリルミスト	¥2,600
ドフィノワーズ	¥1,500
フレンチフライ	¥1,000
シャルキュトリー	¥2,600
バーベキューシュリンプ	¥2,600
帆立のグリル	¥2,600
海老と帆立のグリル	¥3,200
地鶏のグリル	¥2,000
本日の鮮魚	時価
本日のスープ	¥1,400
チーズの盛り合わせ	¥2,600



**RICE**  
ごはん

---

パルミジャーノ レジャーノチーズのリゾット	¥ 2,000
Mステーキのガーリックライスとお味噌汁	¥ 1,200
牛しぐれ茶漬け	¥ 1,200
スパイシービーフカレー	¥ 1,400



## DESSERT

デザート

---

バニラアイスクリーム	¥	700
ニューヨークチーズケーキ	¥	900
ガトーショコラ	¥	900
クレームカタラーナ	¥	800
本日のデザート	¥	900～

## DINNER COURSE

ディナーコース

---

	¥	6,500
シェフおまかせコース	¥	8,000
	¥	10,000

前日までのご予約をお願いいたします。

### パーティー各種

お客様のご要望に合わせて、お伺い致します。