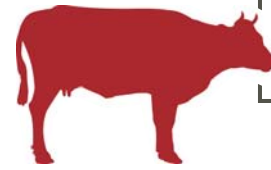


# THE STEAKHOUSE

## 前菜

ルイジアナスタイルクラブケーキ オニオンピクルスとレムラードソース(2ピース) ¥2,500	小海老とグレープフルーツのカクテル ケイジャンマヨネーズとガーリックオイル ¥1,800
グリーンアスパラガスのグリル ソテーした白いんげん豆とポーチドエッグ ¥2,000	炭火焼牛タン レッドビーンズとラヴィゴットソース ¥1,600
蛸の炙りとポテトソテー 燻製パプリカとクミン風味のアイオリソース ¥1,600	ホセリート イペリコハム 35g ¥2,700



### ステーキガイドライン

レア	常温、中心部は赤身
ミディアムレア	温かく中心部は赤身
ミディアム	熱く中心部は赤身
ミディアムウェル	赤身は少なくジューシー
ウェルダン	固め、灰茶色の色までお焼きます

## 炭火焼きグリル

300g以上のご注文でナイフフライブリーダーよりお好みのナイフをお選びいただけます。  
仕入れの状況により、産地の変更がある場合がございます。

<b>USビーフ</b>				<b>和牛ビーフ、国産ビーフ</b>			
サーロイン	250g / 200g	¥4,800 / 3,800		石見和牛サーロイン	250g	¥8,900	
テンダーロイン	300g / 150g	7,600 / 3,900		石見和牛ランプ	300g / 200g	6,800 / 4,500	
リブアイ	300g / 200g	5,800 / 3,600		仙台和牛フィレ	300g / 150g	16,000 / 8,500	
Tボーン	800g	10,500		北海道産リブアイ	300g	8,500	
<b>熟成ビーフ</b>				<b>ソース</b>			各 ¥500
30日間熟成 US産	300g	¥9,500		アルゼンチン・チミチュリ			
ブラックアンガスビーフ リブアイ				グリーン・ペッパーコーンソース			
30日間熟成 国産短角和牛 サーロイン	300g	12,500		ベアルネーズソース			
45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン	250g	9,200					
5日間燻漬 USDAチョイス リブアイ	450g	7,600					



## サラダ

マーケットグリーンサラダ ステーキハウスビネグレット ¥1,500	ザ・ステーキハウス コブサラダ ¥2,100
完熟トマト、リコッタチーズ、 レッドオニオンピクルスとバジル ¥1,600	スモークソルトで香り付けした ロブスターテールサラダ ¥2,400
ザ・ステーキハウス シーザーサラダ クリスピーベーコンとバルメザン ¥1,900	



## スープ


漁師風クラム・チャウダー ¥1,600
濃厚ロブスタービスク プチトマトとフェネルのブレゼ ¥1,900
かぼちゃのスープ 栗のピューレとパンプキンシード ¥1,500

## シーフード/ミート

キングサーモン、アスパラガス、いんげん豆、 タイムとスモークマヨネーズ ¥2,900	北海帆立とアスパラガス アボカド、レッドオニオンとパプリカのサルサ ¥2,800	フレッシュロブスターホールのグリル タルタルソースとほうれん草のガーリックソテー ¥6,500
真鯛のソテー チェリートマト、ケッパーベリー、コリアンダー、 白ワインソース ¥2,400	スモークグリルのラムチョップ キャロットピューレ、大麦とミント ¥2,900	お好みのビーフと 炭火焼ロブスターテールのコンビディッシュ +¥2,000
マグロのグリル 山葵マッシュポテト、ソテーしたカブとシイタケ ¥2,800		



## ステーキハウス和牛バーガー / USビーフサンドイッチ

ニューオーリンズバーガー レタス、トマト、エビ、キュウリ コリアンダー、チリソース フレンチフライ ¥2,700	ザ・ステーキハウスサンドイッチ USビーフ、チャパタ、 ローストパプリカ、チェダーチーズ、 マッシュルーム、オニオンピクルス、 ケイジャンマヨネーズ、フレンチフライ ¥3,200	アボカドバーガー レタス、トマト、オニオンピクルス、 アボカド、ケイジャンマヨネーズ、 フレンチフライ ¥2,500	メキシカンバーガー レタス、トマト、アボカド、 モントレージャックチーズ、 レッドビーンズ、ハラペーニョ、 ケイジャンマヨネーズ、 フレンチフライ ¥2,600
ステーキハウスバーガー レタス、トマト、チェダーチーズ オニオンピクルス、ケイジャンマヨネーズ フレンチフライ ¥2,300	アップルベーコンスモークバーガー レタス、トマト、チェダーチーズ、 アップルウッドで燻したベーコンと ケイジャンマヨネーズ、 フレンチフライ ¥2,600	テリヤキバーガー レタス、トマト、赤キャベツ、 テリヤキソース、 スモークマヨネーズ、 フレンチフライ ¥2,400	

## サイドディッシュ

マッシュポテト	フレンチバターの香り	¥1,000	ほうれん草のガーリックソテー	¥1,000	
厚切りフレンチフライ	ケイジャンパウダー	1,000	マッシュルームソテー	鴨のコンフィ添え	1,400
フレンチフライ		1,000	ブロッコリーとアップルベーコンのソテー		1,400
フレンチフライ	バルメザンとトリュフ	1,400	アスパラガスソテー	生ハムのクリスピーチップ	1,400
ロブスターとマカロニのグラタン		1,600			

## ランチセット

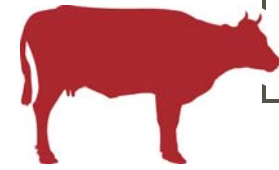
ランチセットをご注文の方のみ、サイドディッシュを半額にて提供いたします

<b>ザ・ステーキハウス オリジナルハンバーグセット</b> ¥2,800	<b>グリルセット</b> ¥3,500 追加料金¥500でサラダとスープどちらもお召し上がりいただけます。	<b>ステーキセット</b> ¥6,500
ハンバーグステーキ マッシュポテトとグリル野菜添え	サラダまたはスープ 以下よりお選びください マーケットグリーンサラダ ステーキハウスビネグレット	<b>前菜</b> マーケットグリーンサラダ ステーキハウスビネグレット
ミニサラダ	かぼちゃのスープ 栗のピューレとパンプキンシード	<b>メイン</b> 以下よりお選びください 愛知県産 ストリップロイン 200g 宮崎県産 フィレ 150g
ライスまたはパン	メイン 以下よりお選びください オーストラリア産サーロイン 200g ステーキハウスバーガー	<b>デザート</b> 以下よりお選びください チーズケーキのアイスクリーム仕立て ラズベリーのソースとクラムを添えて 滑らかなバナナのムース カラメルアイスと ココアクッキーを添えて
	キングサーモン、アスパラガス、いんげん豆、 タイムとスモークマヨネーズ	<b>スープ</b> かぼちゃのスープ 栗のピューレとパンプキンシード
	真鯛のソテー チェリートマト、ケッパーベリー、 コリアンダー、白ワインソース	コーヒーまたは 紅茶

# THE STEAKHOUSE

## 前菜

ルイジアナスタイルクラブケーキ オニオンピクルスとレムラードソース(2ピース) ¥2,500	小海老とグレープフルーツのカクテル ケイジャンマヨネーズとガーリックオイル ¥1,800
グリーンアスパラガスのグリル ソテーした白いんげん豆とポーチドエッグ ¥2,000	炭火焼牛タン レッドビーンズとラヴィゴットソース ¥1,600
蛸の炙りとポテトソテー 燻製パプリカとクミン風味のアイオリソース ¥1,600	ホセリート イベリコハム 35g ¥2,700



### ステーキガイドライン

レア	常温、中心部は赤身
ミディアムレア	温かく中心部は赤身
ミディアム	熱く中心部は赤身
ミディアムウェル	赤身は少なくジューシー
ウェルダン	固め、灰茶色の色までお焼きます



## 炭火焼きグリル

300g以上のご注文でナイフフライブリーダーよりお好みのナイフをお選びいただけます。  
仕入れの状況により、産地の変更がある場合がございます。

<b>USビーフ</b>				<b>和牛ビーフ、国産ビーフ</b>			
サーロイン	250g / 200g	¥4,800 / 3,800		石見和牛サーロイン	250g		¥8,900
テンダーロイン	300g / 150g	7,600 / 3,900		石見和牛ランプ	300g / 200g	6,800 / 4,500	
リブアイ	300g / 200g	5,800 / 3,600		仙台和牛フィレ	300g / 150g	16,000 / 8,500	
Tボーン	800g	10,500		北海道産リブアイ	300g		8,500
<b>熟成ビーフ</b>				<b>ソース</b>			各 ¥500
30日間熟成 US産	300g	¥9,500		アルゼンチン・チミチュリ			
ブラックアンガスビーフ リブアイ				グリーン・ペッパーコーンソース			
30日間熟成 国産短角和牛 サーロイン	300g	12,500		ベアルネーズソース			
45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン	250g	9,200					
5日間麹漬 US産チョイス リブアイ	450g	7,600					

## サラダ

マーケットグリーンサラダ ステーキハウスビネグレット ¥1,500	ザ・ステーキハウス コブサラダ ¥2,100
完熟トマト、リコッタチーズ、 レッドオニオンピクルスとバジル ¥1,600	スモークソルトで香り付けした ロブスターテールサラダ ¥2,400
ザ・ステーキハウス シーザーサラダ クリスピーベーコンとバルメザン ¥1,900	



## スープ

漁師風クラム・チャウダー ¥1,600
濃厚ロブスタービスク ブチトマトとフェネルのプレゼ ¥1,900
かぼちゃのスープ 栗のピューレとパンクキンシード ¥1,500

## シーフード/ミート

キングサーモン、アスパラガス、いんげん豆、 タイムとスモークマヨネーズ ¥2,900	北海帆立とアスパラガス アボカド、レッドオニオンとパプリカのサルサ ¥2,800	フレッシュロブスターホールのグリル タルタルソースとほうれん草のガーリックソテー ¥6,500
真鯛のソテー チェリートマト、ケッパーベリー、コリアンダー、 白ワインソース ¥2,400	スモークグリルのラムチョップ キャロットピューレ、大麦とミント ¥2,900	お好みのビーフと 炭火焼ロブスターテールのコンビディッシュ + ¥2,000
マグロのグリル 山葵マッシュポテト、ソテーしたカブとシイタケ ¥2,800		



## ステーキハウス和牛バーガー/USビーフサンドイッチ

ステーキハウスバーガー レタス、トマト、チェダーチーズ オニオンピクルス、ケイジャンマヨネーズ ¥2,500	ザ・ステーキハウスサンドイッチ USビーフ、チャパタ、ローストパプリカ、 チェダーチーズ、マッシュルーム、 オニオンピクルス、ケイジャンマヨネーズ ¥3,200
フレンチフライとコールスローの コンビディッシュ + ¥1,000	



## サイドディッシュ

マッシュポテト	フレンチバターの香り	¥1,000	ほうれん草のガーリックソテー	¥1,000	
厚切りフレンチフライ	ケイジャンパウダー	1,000	マッシュルームソテー	鴨のコンフィ添え	1,400
フレンチフライ		1,000	ブロッコリーとアップルベーコンのソテー		1,400
フレンチフライ	バルメザンとトリュフ	1,400	アスパラガスソテー	生ハムのクリスピーチップ	1,400
ロブスターとマカロニのグラタン		1,600			

## ディナーセット

<b>ザ・ステーキハウス</b> ¥6,000	<b>デザート</b> 以下よりお選びください	<b>گران・グルメ</b> ¥8,000	<b>デザート</b> 以下よりお選びください	<b>シェフズ・セレクション</b> ¥12,000	<b>デザート</b> 以下よりお選びください
<b>サラダまたはスープ</b> 以下よりお選びください	<b>メイン</b> 以下よりお選びください US産 ストリップロイン 200g	<b>前菜</b> 以下よりお選びください 小海老とグレープフルーツのカクテル ケイジャンマヨとガーリックオイル	<b>メイン</b> 以下よりお選びください 北海道産 リブアイ 200g	蛸の炙りとポテトソテー 燻製パプリカとクミン風味の アイオリソース	<b>メイン</b> 以下よりお選びください ほろ苦いチョコレートケーキ チョコレートアイス添え
マーケットグリーンサラダ	US産 フィレ 150g	カラメルアイスとココアクッキーを添えて	愛知県産 ストリップロイン 200g	かぼちゃのスープ 栗のピューレとパンクキンシード	石見和牛サーロイン 200g
ステーキハウスビネグレット	US産 リブアイ 200g	チーズケーキのアイスクリーム仕立て ラズベリーのソースとクラムを添えて	宮崎県産 フィレ 150g	キングサーモン、 アスパラガス、いんげん豆、 タイムとスモークマヨネーズ	仙台和牛フィレ 150g
かぼちゃのスープ 栗のピューレと パンクキンシード		コーヒー または 紅茶			甘酸っぱいレモンパイ レモンシャーベット添え コーヒー または 紅茶

## デザート

リンゴのコンポート クランブルクッキーとホイップクリーム、バニラアイス添え	¥1,500
ほろ苦いチョコレートケーキ チョコレートアイス添え	1,200
チーズケーキのアイスクリーム仕立て ラズベリーのソースとクラムを添えて	1,200
バニラ風味のレジェールクリーム フレッシュベリーと共に	1,500
滑らかなバナナのムース カラメルアイスとココアクッキーを添えて	1,200
甘酸っぱいレモンパイ レモンシャーベット添え	1,200
キャロットケーキ シナモンアイス添え	1,200

## コーヒー・紅茶

コーヒー	¥1,000
紅茶	1,000
カプチーノ	1,000
カフェラテ	1,000
エスプレッソ	1,000

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。  
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。