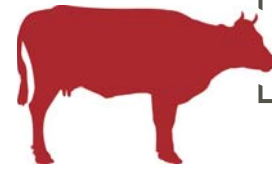


THE STEAKHOUSE

前菜

ルিজ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 ¥2,500	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	真鯛の炙りサラダ仕立て 柚子胡椒ドレッシング ¥1,500
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	タラバ蟹の水器盛り 三種のソース添え ¥3,800



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ライブラリ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。

USアメリカンビーフ			和牛ビーフ、国産ビーフ		
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	石見和牛フィレ	300g / 150g	14,000 / 7,500
Tボーン	800g	10,500	北海道産骨付きリブアイ	600g	17,000
熟成ビーフ			ソース		各 ¥500
30日間熟成 US産 ブラックアンガスビーフ リブアイ	300g	¥9,500	アルゼンチン・チミチュリ		
30日間熟成 国産短角和牛 サーロイン	300g	12,500	グリーン・ペッパーコーンソース		
45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン	250g	9,200	ペアルネーズソース		

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	パルマハムとモッツアレラチーズ チェリートマトとルッコラのサラダ ¥1,800
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パルメザン ¥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
枝豆の冷たいスープ サワークリームとディル添え ¥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	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	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	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	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
US ポークバックリブ BBQ ミニマッシュポテト添え ¥3,800	雛鳥のグリル ハチミツとレモン風味 キャベツとベーコンのソテー ¥3,500	



ステーキハウス和牛バーガー / USビーフサンドイッチ

ザ・ステーキハウス ジャンボマッシュルームバーガー レタス、トマト、赤キャベツ オニオンピクルス、トリュフオイル ケイジャンマヨネーズ、フレンチフライ ¥2,600	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、カラメルオニオン、 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、 レッドピーンズ、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 パ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	

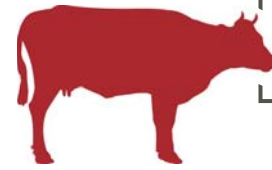
ランチセット

ザ・ステーキハウス オリジナルハンバーグセット ¥2,800	グリルセット ¥3,500 追加料金 ¥500 でサラダとスープまたはデザートメニューよりお選びいただけます。	ステーキセット ¥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	前菜 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	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	メイン 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	枝豆の冷たいスープ サワークリームとディル添え	デザート 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	スープ 枝豆の冷たいスープ サワークリームとディル添え
	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

- ルিজ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
¥2,500
- 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
- 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
- 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
- 真鯛の炙りサラダ仕立て
柚子胡椒ドレッシング
¥1,500
- タラバ蟹の水器盛り 三種のソース添え
¥3,800



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ライブラリ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。

- | | | | |
|---------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|
| USアメリカンビーフ | | 和牛ビーフ、国産ビーフ | |
| 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 | 石見和牛フィレ | 300g / 150g 14,000 / 7,500 |
| Tボーン | 800g 10,500 | 北海道産骨付きリブアイ | 600g 17,000 |
| 熟成ビーフ | | ソース | 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 | | |

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
- 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
- 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パルメザン
¥1,900
- パルマハムとモッツアレラチーズ
チェリートマトとルッコラのサラダ
¥1,800
- 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



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
- 枝豆の冷たいスープ
サワークリームとディル添え
¥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 | 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 | 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 | 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 | 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 |
| US ポークバックリブ BBQ
ミニマッシュポテト添え
¥3,800 | 鶏鳥のグリル ハチミツとレモン風味
キャベツとベーコンのソテー
¥3,500 | |



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、
カラメルオニオン、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 パ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

- | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|
| ザ・ステーキハウス ¥6,000 | デザート 以下よりお選びください
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 | گران・グルメ ¥8,000 | メイン 以下よりお選びください
北海道産
リブアイ 200g | デザート 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 | シェフズ・セレクション ¥12,000 | デザート 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 |
| 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
枝豆の冷たいスープ
サワークリームとディル添え | メイン 以下よりお選びください
US産 ストリップロイン 200g
US産 フィレ 150g
US産 リブアイ 200g | 前菜 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
完熟トマト、リコッタチーズと
レッドオニオンピクルスとバジル | 愛知県産
ストリップロイン 200g
宮崎県産 フィレ 150g | パ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
コーヒー または 紅茶 | 真鯛炙りサラダ仕立て
柚子胡椒ドレッシング
枝豆の冷たいスープ
サワークリームとディル添え
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 | メイン 以下よりお選びください
石見和牛サーロイン 200g
石見和牛フィレ 150g
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。