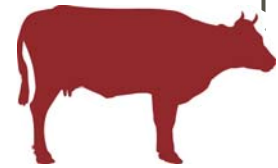


# THE STEAKHOUSE

## 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	タラバ蟹の氷器盛り 三種のソース添え ¥3,800
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 ホワイト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します

## 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 A5 ランク	300g / 150g	16,000 / 8,500
Tボーン	800g	10,500	北海道産リブアイ	300g	8,500

### 熟成ビーフ

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
30日間熟成 国産短角和牛 サーロイン	300g	12,500
45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン	250g	9,200

### 鶏ビーフ

5日間燻漬けUSDAチョイス リブアイ	450g	¥7,600
---------------------	------	--------

麹菌を使うことによりアミノ酸成分の効果でお肉のうまみが増し、  
柔らかいお肉をお楽しみいただけます。

**ソース** アルゼンチン・チミチュリ / グリーン・ペッパーコーンソース / ベアルネーズソース 各 ¥500

## 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
ジャガイモとポロネギのスープ チェダーチーズ添え ¥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	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
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	お好みのビーフとロッシーニ フォアグラ、グリーンアスパラガス フォン・ド・ヴォーソース + ¥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	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	



## ステーキハウス和牛バーガー / USビーフサンドイッチ

イペリコバーガー イペリコ、レタス、トマト、 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 ¥3,000	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 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

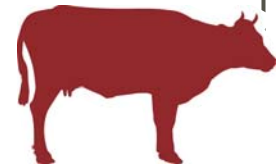
ランチセットをご注文の方のみ、サイドディッシュを半額にて提供いたします

<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	<b>サラダまたはスープ</b> 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	<b>メイン</b> 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>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	<b>デザート</b> アイスクリームまたはシャーベット コーヒーまたは紅茶	<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aramelアイスト ココアクッキーを添えて コーヒーまたは紅茶
	<b>スープ</b> ジャガイモとポロネギのスープ チェダーチーズ添え	

# 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	タラバ蟹の氷器盛り 三種のソース添え ¥3,800
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 ホワイト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します

## 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 A5 ランク	300g / 150g	16,000 / 8,500
Tボーン	800g	10,500	北海道産リブアイ	300g	8,500

### 熟成ビーフ

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
30日間熟成 国産短角和牛 サーロイン	300g	12,500
45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン	250g	9,200

### 鶏ビーフ

5日間燻漬けUSDAチョイス リブアイ	450g	¥7,600
---------------------	------	--------

麹菌を使うことによりアミノ酸成分の効果でお肉のうまみが増し、  
柔らかいお肉をお楽しみいただけます。

**ソース** アルゼンチン・チミチュリ / グリーン・ペッパーコーンソース / ベアルネーズソース 各 ¥500

## 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 ブチトマトとフェネルのプレゼ ¥1,900
ジャガイモとポロネギのスープ チェダーチーズ添え ¥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	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
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	お好みのビーフとロッシーニ フォアグラ、グリーンアスパラガス フォン・ド・ヴォーソース + ¥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	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	



## 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	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

<b>ザ・ステーキハウス</b> ¥6,000	<b>گران・グルメ</b> ¥8,000	<b>シェフズ・セレクション</b> ¥12,000
<b>サラダまたはスープ</b> 以下よりお選びください	<b>デザート</b> 以下よりお選びください	<b>デザート</b> 以下よりお選びください
マーケットグリーンサラダ	小海老とグレープフルーツのカクテル	蛸の炙りとポテトソテー
ステーキハウスビネグレット	ケイジャンマヨとガーリックオイル	燻製パプリカとクミン風味の アイオリソース
ジャガイモと ポロネギのスープ	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	ジャガイモとポロネギのスープ チェダーチーズ添え
チェダーチーズ添え	<b>スープ</b> 漁師風クラム・チャウダー	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
		メイソンリー 石見和牛サーロイン 200g
		仙台和牛フィレ 150g
		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 キャ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
ストロベリークリーム	1,800

## 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。