

Lunch Menu

THE STEAKHOUSE

前菜

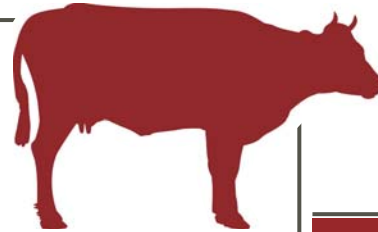
ルিজアナスタイルクラブケーキ オニオンピクルスとレムラードソース ¥2,500	蛸の炙りとポテトソテー 燻製パプリカと クミン風味のアイオリソース ¥1,600
コールドカット ピクルスとサラダ添え ¥2,400	小海老とグレープフルーツの カクテル
グリーンアスパラガスのグリル ソテーした白いんげん豆とポーチドエッグ ¥2,000	ケイジャンマヨネーズと ガーリックオイル ¥1,800
和牛コールドビーフのサラダ仕立て ビーツとオリーブ 滑らかなタルタル ¥2,400	真鯛の炙りサラダ仕立て 柚子胡椒ドレッシング ¥1,500

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
新たまねぎのポタージュ トリュフの香り ¥1,500	

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	7,500 / 3,900	石見和牛フィレ	300g / 150g	14,000 / 7,100
リブアイ	300g / 200g	5,100 / 3,400	石見和牛ランプ	300g / 200g	6,800 / 4,500
Tボーン	800g	10,500	熊本県産リブアイ	450g	11,000
			愛知県産サーロイン	300g	9,500
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	¥7,500			
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			



サラダ

マーケットグリーンサラダ 酸味の効いたバルサミコドレッシング ¥1,500	ザ・ステーキハウス シーザーサラダ スモークベーコンとバルメザン ¥1,900	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 カクテルソース ¥2,400
チコリとイペリコ生ハムのサラダ マッシュルームとカントリーブレッド ¥1,700	完熟トマト、リコッタチーズと オニオンピクルスのサラダ ¥1,600	



シーフード

キングサーモン、アスパラガス、いんげん豆、 タイムと燻製マヨネーズ ¥2,900	北海道産アボカド、 レッドオニオンとパプリカのサルサ ¥2,800
カジキマグロ、 白いんげん豆のガーリック風味 ライムとチミチュリ添え ¥2,400	フレッシュロブスターホールのグリル タルタルソースとズッキーニフライ ¥6,500
中トロのグリルと彩り野菜 フライドケッパー コリアンダーとアイオリソース ¥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

アメリカで著名なシェフ
シャロン・ハックマン氏おすすめ組み合わせ

SEA & EARTH
石見和牛のサーロインと中トロのグリルの
コンビディッシュ 和の薬味添え
¥11,000

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	アスパラガスのソテー イペリコハムのクリスピーチップ ¥1,400
厚切りフレンチフライ 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	レッドキドニービーンズのクロッシュ・ビュレ イペリコチョリソ添え 1,350
ほうれん草のガーリックソテー 1,000	インゲン豆のソテー ブルーチーズクリーム 1,350
ブロッコリーのソテー ガーリックチップとベーコン添え 1,000	

ステーキハウス和牛バーガー

ザ・ステーキハウス ロブスターバーガー レタス、トマト、アメリカーナソース オニオンピクルスと燻製マヨネーズ、 フレンチフライ ¥3,200	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	ブルーチーズバーガー レタス、トマト、オニオングリルと ブルーチーズソース、フレンチフライ ¥2,500
ザ・ステーキハウスバーガー レタス、トマト、 オニオンピクルスとケイジャンマヨネーズ、 フレンチフライ ¥2,300	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、ステーキソース、 フレンチフライ ¥2,500	スイスバーガー レタス、トマト、グリュエールチーズ、 マッシュルームソテーと ケイジャンマヨネーズ、 フレンチフライ ¥2,500



塩

ソーヴィニヨン	黒トリュフ	マルドン
メルロー	白トリュフ	マルドンスモーク
シラー	レモン	ピンクロック
	ロック	

ソース

マッシュルームソース 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 ペアルネーズソース 赤ワインソース 各 ¥500

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
本日のハンバーグステーキ	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 酸味の効いたバルサミコドレッシング 新たまねぎのポタージュ トリュフの香り	前菜 マーケットグリーンサラダ 酸味の効いたバルサミコドレッシング
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 ザ・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	キングサーモン、アスパラガス、いんげん豆、 タイムと燻製マヨネーズ カジキマグロ、白いんげん豆のガーリック風味 ライムとチミチュリ添え	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 コーヒーまたは紅茶
		スープ 新たまねぎのポタージュ トリュフの香り

THE STEAKHOUSE

前菜

ロブスターとアーティチョークのソテー
¥2,800

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
¥2,500

コールドカット ピクルスとサラダ添え
¥2,400

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

和牛コールドビーフのサラダ仕立て
ビーツとオリーブ 滑らかなタルタル
¥2,400

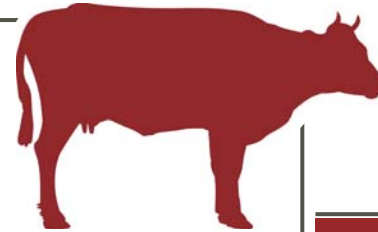
蛸の炙りとポテトソテー
燻製パプリカとクミン風味のアイオリソース
¥1,600

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

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。

USアメリカンビーフ
サーロイン 250g / 200g ¥4,800 / 3,800
テンダーロイン 300g / 150g 7,500 / 3,900
リブアイ 300g / 200g 5,100 / 3,400
Tボーン 800g 10,500

和牛ビーフ、国産ビーフ
石見和牛サーロイン 250g ¥8,900
石見和牛フィレ 300g / 150g 14,000 / 7,100
石見和牛ランプ 300g / 200g 6,800 / 4,500
熊本県産リブアイ 450g 11,000
愛知県産サーロイン 300g 9,500

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 ¥7,500
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



サラダ

マーケットグリーンサラダ
酸味の効いたバルサミコドレッシング
¥1,500

チコリとイペリコ生ハムのサラダ
マッシュルームとカントリーブレッド
¥1,700

ザ・ステーキハウス シーザーサラダ
スモークベーコンとバルメザン
¥1,900

完熟トマト、リコッタチーズと
オニオンピクルスのサラダ
¥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
カクテルソース
¥2,400



シーフード

キングサーモン、アスパラガス、いんげん豆、
タイムと燻製マヨネーズ
¥2,900

カジキマグロ、
白いんげん豆のガーリック風味 ライムとチミチュリ添え
¥2,400

中トロのグリルと彩り野菜 フライドケッパー
コリアンダーとアイオリソース
¥2,800

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
タルタルソースとズッキーニフライ
¥6,500

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

アメリカで著名なシェフ
シャロン・ハックマン氏おすすめの組み合わせ

SEA & EARTH
石見和牛のサーロインと中トロのグリルの
コンビディッシュ 和の薬味添え
¥11,000

ステーキハウス和牛バーガー

ザ・ステーキハウスバーガー
レタス、トマト、オニオンピクルスとケイジャンマヨネーズ、
フレンチフライ、サラダ
¥3,500



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

新たまねぎのポターージュ
トリュフの香り
¥1,500

塩

ソーヴィニヨン 黒トリュフ マルドン
メルロー 白トリュフ マルドンスモーク
シラー レモン ピンクロック
ロック

ソース

マッシュルームソース 各 ¥500
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
ペアルネーズソース
赤ワインソース

ディナーセット

ザ・ステーキハウス ¥6,000

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 酸味の効いたバルサミコドレッシング
新たまねぎのポターージュ トリュフの香り
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

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
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
コーヒー または 紅茶

グラン・グルメ ¥8,000

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 カラメルアイスとココアクッキーを添えて
チコリとイペリコ生ハムのサラダ マッシュルームとカントリーブレッド
スープ 漁師風クラム・チャウダー

メイン 以下よりお選びください
熊本県産 リブアイ 200g
愛知県産 ストリップロイン 200g
宮崎県産 フィレ 150g

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ムース シナモン風味のクランブルクッキーと共に
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
コーヒー または 紅茶

シェフズ・セレクション ¥12,000

和牛コールドビーフのサラダ仕立て ビーツとオリーブ 滑らかなタルタル
新たまねぎのポターージュ トリュフの香り
中トロのグリルと彩り野菜 フライドケッパー、コリアンダーとアイオリソース
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

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ムース シナモン風味のクランブルクッキーと共に
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
林檎のコンポート 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
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ムース シナモン風味のクランブルクッキーと共に	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
シナモン風味のデニッシュドーナツ シナモンアイスとチョコレートソースと共に	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。