

# 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	国産牛骨髄のオープン焼 レッドオニオンの カラメルとカンパーニュ ¥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	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	タラバ蟹の氷器盛り 三種のソース添え ¥3,800	


## サラダ

マーケットグリーンサラダ ステーキハウスピネグレット ¥1,500	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 ¥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 ¥2,400
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	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 パンザネーラ ¥1,800

## スープ

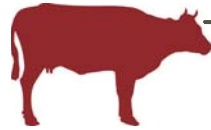
漁師風クラム・チャウダー ¥1,600
濃厚ロブスタービスク ブチトマトとフェネルのブレゼ ¥1,900
枝豆の冷たいスープ サワークリームとディル添え ¥1,500

## 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 シュリンプとアボカドバーガー レタス、トマト、アボカド、エビ タルタルソースとケイジャンマヨネーズ フレンチフライ ¥2,800	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	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、 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
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、 チェダーチーズ、レッドビーンス、 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		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 1,4000 / 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	ペアルネーズソース	
45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン	250g 9,200		

## シーフード/ミート

キングサーモンのグリル ブロッコリー、インゲン、ペコロス添え ¥2,900	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	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  <b>SEA &amp; EARTH</b> 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
真鯛のソテー チェリートマトとコリアンダー タブナードトースト ¥2,400	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	
北海航立とアスパラガス アボカド、レッドオニオンとパプリカのサルサ ¥2,800	US ポークバックリブ BBQ ミニマッシュポテト添え ¥3,800	
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タケ ¥2,800	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	

## サイドディッシュ

マッシュポテト フレンチバター香り ¥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

<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 でサラダとスープまたはデザートメニューよりお選びいただけます。	<b>ステーキセット</b> ¥6,500
ハンバーグステーキ 250g 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 ステーキハウスピネグレット	<b>前菜</b> マーケットグリーンサラダ ステーキハウスピネグレット
ミニサラダ	枝豆の冷たいスープ サワークリームとディル添え	<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	キングサーモンのグリル ブロッコリー、インゲン、ペコロス添え	<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
	真鯛のソテー チェリートマトとコリアンダー、タブナードトースト	コーヒーまたは紅茶

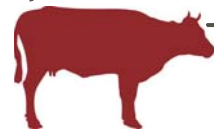
# THE STEAKHOUSE

## 前菜

アボカドと小海老のカクテルサラダ ケイジャンマヨネーズと ガーリックオイル ¥2,200	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
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	タラバ蟹の氷器盛り 三種のソース添え ¥3,800
	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	国産牛骨髓のオープン焼 レッドオニオンの カラメルとカンパーニュ ¥2,400

## 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 7,600 / 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 1,4000 / 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、リコッタチーズと 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	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	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 パンザネーラ ¥1,800



## 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

キングサーモンのグリル ブロッコリー、インゲン、ペコロス添え ¥2,900	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	<p>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</p> <p><b>SEA &amp; EARTH</b> 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</p>
真鯛のソテー チェリートマトとコリアンダー タブナードトースト ¥2,400	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	
北海航立とアスパラガス アボカド、レッドオニオンとパプリカのサルサ ¥2,800	US ポークバックリブ BBQ ミニマッシュポテト添え ¥3,800	
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	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 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 生ハムのクリスマスチップ	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

<p><b>ザ・ステーキハウス</b> ¥6,000</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p><b>グラン・グルメ</b> ¥8,000</p> <p>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 スープ 漁師風クラム・チャウダー</p>	<p><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 愛知県産 ストリップロイン 200g 宮崎県産 フィレ 150g</p>	<p><b>デザート</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 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 フレッシュベリーと共に コーヒー または 紅茶</p>	<p><b>シェフズ・セレクション</b> ¥12,000</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p><b>デザート</b> 以下よりお選びください 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 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 フレッシュベリーと共に 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</p>
--	---	---	--	--	---

## 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
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。