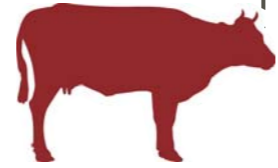


THE STEAKHOUSE

前菜

- ズワイガニのクラブケーキ
トウモロコシ、トマトのサルサ、桃のピューレ
¥2,500
- グラブラックス - 自家製サーモン マリネ
ケッパーベリー、マスタード、ディル
¥1,800
- 燻製ハムホック - ポークナックル
グリーンピースのピューレ、
カリカリパルマハムを添えて
¥2,000
- 蛸の炙りピキリーヨのジュレ
燻製パプリカのマッシュポテト、
オニオンピクルス
¥1,600
- ホセリート
イペリコハム 35g
¥2,700
- タラバ蟹の氷器盛り
三種のソース添え
¥3,800
- フォアグラムース
ズッキーニ、ブルーベリー、
ラズベリーピネグレット
¥1,600



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ビーフ - USDAチョイス

サーロイン	300g / 200g	¥5,800 / 3,800
テンダーロイン	300g / 150g	7,600 / 3,900
リブアイ	300g / 200g	5,800 / 3,600
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
仙台和牛ランプ	300g / 200g	8,400 / 5,600
仙台和牛フィレ A5 ランク	300g / 150g	16,000 / 8,500
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USDAチョイス リブアイ	450g	¥7,600
--------------------	------	--------

鶏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 / ベアルネーズ 各 ¥500

サラダ

- ザ・ステーキハウス シーザー
クリスピーベーコンとパルメザンと
クルトンを添えて
¥1,900
- 完熟チェリートマト、リコッタチーズ、
レッドオニオンピクルスとバジル添え
¥1,800
- マーケットグリーン
ステーキハウスピネグレット
¥1,500
- ザ・ステーキハウス
コブサラダ
¥2,100
- スモークソルトで香り付けした
ロブスターテール、カクテルソース
¥2,400
- 燻製カモ
ミックスレタス、アーティチョーク、パルメザン、
マッシュルーム、マカダミアナッツ、パルサミソース
¥2,200

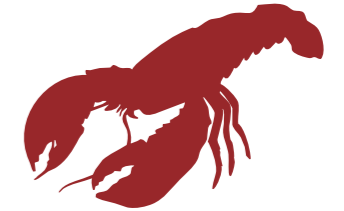


スープ

- 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

- キングサーモンのグリル
アスパラガス、いんげん豆、スモークマヨネーズ
¥2,900
- ハタのグリル
アスパラガス、大麦、ミックスビーンズ、チェリートマト、
イカ墨のタピオカクラッカー、白ワインソース
¥2,800
- マグロのグリル
有機人参、人参のソースと黒にんにくのソース
¥2,800
- 北海帆立のグリル
ブロッコリーピューレ、林檎、ローストズッキーニ、
柚子のジュレ添え
¥2,800
- 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
- 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
- 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



ステーキハウス和牛バーガー / USビーフサンドイッチ

- チョリソー
ビーフパティ、チョリソー、
チェダーチーズ、オニオンピクルス、
トマト、レタス、ケイジャンマヨネーズ、
フレンチフライ
¥2,800
- ステーキハウス
ビーフパティ、チェダーチーズ、
オニオンピクルス、トマト、レタス、
ケイジャンマヨネーズ、フレンチフライ
¥2,300
- ステーキ サンドイッチ
USビーフ、チャパタ、オニオンピクルス、
チェダーチーズ、マッシュルーム、
ローストパプリカ、
ケイジャンマヨネーズ、フレンチフライ
¥3,200
- ベーコン
ビーフパティ、アップルウッドで
燻したベーコン、チェダーチーズ、
トマト、レタス、ケイジャンマヨネーズ、
フレンチフライ
¥2,600
- アボカド
ビーフパティ、アボカド、
オニオンピクルス、トマト、レタス、
ケイジャンマヨネーズ、
フレンチフライ
¥2,500
- ダブルチーズ
ダブルビーフパティ、
ダブルチーズ、ベーコントマト、
レタス、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
¥4,000
- メキシカン
ビーフパティ、レッドビーンズ、
ハラペーニョ、アボカド、
モントレージャックチーズ、トマト、
レタス、ケイジャンマヨネーズ、
フレンチフライ
¥2,600



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
- 厚切りフレンチフライ ケイジャンパウダー 1,000
- フレンチフライ 1,000
- フレンチフライ パルメザンとトリュフ 1,400
- ロブスターとマカロニのグラタン 1,600
- ほうれん草のガーリックソテー ¥1,000
- マッシュルームソテー 鴨のコンフィ添え 1,400
- ブロッコリーとベーコンのソテー 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

ランチセット

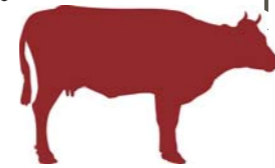
ランチセットをご注文の方のみ、サイドディッシュを半額にて提供いたします

- | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|---|
| ザ・ステーキハウス
オリジナルハンバーグセット ¥2,800
ハンバーグステーキ
マッシュポテトとグリルアスパラ
ミニサラダ
ライスまたはパン | グリルセット ¥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。
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
ステーキハウスピネグレット
ジャガイモとポロネギのスープ
チェダーチーズ添え | 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
キングサーモンのグリル、
アスパラガス、いんげん豆、
タイムとスモークマヨネーズ | デザート
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 | ステーキセット ¥6,500
前菜
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
スープ
ジャガイモとポロネギのスープ
チェダーチーズ添え | 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 | 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aramelアイスと
カaramelアイスとココアクッキーを添えて
コーヒー または 紅茶 |
|--|---|--|--|--|--|---|

THE STEAKHOUSE

前菜

- ズワイガニのクラブケーキ
トウモロコシ、トマトのサルサ、桃のピューレ
¥2,500
- グラブラックス - 自家製サーモン マリネ
ケッパーベリー、マスタード、ディル
¥1,800
- 燻製ハムホック - ボークナックル
グリーンピースのピューレ、
カリカリパルマハムを添えて
¥2,000
- 蛸の炙りビキリーヨのジュレ
燻製パプリカのマッシュポテト、
オニオンピクルス
¥1,600
- ホセリート
イベリコハム 35g
¥2,700
- タラバ蟹の氷器盛り
三種のソース添え
¥3,800
- フォアグラムース
ズッキーニ、ブルーベリー、
ラズベリーピネグレット
¥1,600



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ビーフ - USDAチョイス

サーロイン	300g / 200g	¥5,800 / 3,800
テンダーロイン	300g / 150g	7,600 / 3,900
リブアイ	300g / 200g	5,800 / 3,600
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
仙台和牛ランプ	300g / 200g	8,400 / 5,600
仙台和牛フィレ A5 ランク	300g / 150g	16,000 / 8,500
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
---------------------	------	--------

鶏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 / ベアルネーズ 各 ¥500

サラダ

- ザ・ステーキハウス シーザー
クリスピーベーコンとパルメザンと
クルトンを添えて
¥1,900
- 完熟チェリートマト、リコッタチーズ、
レッドオニオンピクルスとバジル添え
¥1,800
- マーケットグリーン
ステーキハウスピネグレット
¥1,500
- ザ・ステーキハウス
コブサラダ
¥2,100
- スモークソルトで香り付けした
ロブスターテール、カクテルソース
¥2,400
- 燻製カモ
ミックスレタス、アーティチョーク、パルメザン、
マッシュルーム、マカダミアナッツ、バルサミコソース
¥2,200

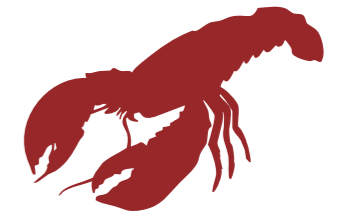


スープ

- 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
- 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

- キングサーモンのグリル
アスパラガス、いんげん豆、スモークマヨネーズ
¥2,900
- ハタのグリル
アスパラガス、大麦、ミックスビーンズ、チェリートマト、
イカ墨のタピオカクラッカー、白ワインソース
¥2,800
- マグロのグリル
有機人参、人参のソースと黒にんにくのソース
¥2,800
- 北海帆立のグリル
ブロッコリーピューレ、林檎、ローストズッキーニ、
柚子のジュレ添え
¥2,800
- 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
- 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
- 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



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
ビーフパティ、チェダーチーズ、オニオンピクルス、
トマト、レタス、ケイジャンマヨネーズ
¥2,500
- ステーキ サンドイッチ
USビーフ、チャパタ、オニオンピクルス、チェダーチーズ、
マッシュルーム、ローストパプリカ、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
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
ステーキハウスピネグレット
ジャガイモと
ポロネギのスープ
チェダーチーズ添え | 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 テンダーロイン 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aramel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 | گران・グルメ ¥8,000
前菜 以下よりお選びください
完熟トマト、リコッタチーズと
レッドオニオンピクルス
燻製カモのサラダ
ミックスレタス、アーティチョーク、
パルメザン、マッシュルーム、
バルサミコソース
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
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 | 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
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
コーヒー または 紅茶 | シェフズ・セレクション ¥12,000
蛸の炙り ビキリーヨのジュレ
燻製パプリカのマッシュポテト、
オニオンピクルス
ジャガイモとポロネギのスープ
チェダーチーズ添え
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 | メイン 以下よりお選びください
石見和牛サーロイン 200g
仙台和牛フィレ 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ケーキ
チョコレートアイス添え
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。