

# THE STEAKHOUSE

## 炭火焼きグリル

**M** 300g以上のご注文でナイフ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

### 麩ビーフ

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

麩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。

### 期間限定 シェフのおススメメニュー

#### T-Bone 鮪ステーキ

600g 骨付き鮪のグリル

¥8,000

### エビとアボカド

ビーフパティ、エビ、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 ¥2,900

## 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、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、ローストパブリカ、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

**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

## 前菜&サラダ

### 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

### 完熟トマトとリコッタチーズのサラダ

レッドオニオンピクルスとバジル添え ¥1,800

### 蛸の炙り ビキリーヨのジュレ

燻製パブリカのマッシュポテト、オニオンピクルス ¥1,600

### フォアグラムース

ズッキーニ、ブルーベリー、ラズベリービネグレット ¥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 カクテルソース添え ¥2,400

### ホセリート

イペリコハム 35g ¥2,700

### 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

### タラバ蟹の氷器盛り

赤ワインビネガーソース添え ¥3,800

### ザ・ステーキハウス シーザーサラダ

クリスマスビーコンとパルメザンとクルトンを添えて ¥1,900

### 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、マカダミアナッツ、パルサミソース ¥2,200

## スープ

### 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

### 漁師風クラム・チャウダー

¥1,600

### 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、イカ墨のタビオクラッカー、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

## サイドディッシュ

### マッシュポテト

¥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 生ハムのクリスマスチップ

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  
ステーキハウスビネグレット

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

ハンバーググリル

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  
ステーキハウスビネグレット

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 カラメルアイスと  
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

# THE STEAKHOUSE

## 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

### 期間限定 シェフのおススメメニュー

#### T-Bone 鮪ステーキ

600g 骨付き鮪のグリル

¥8,000

### 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

### 麩ビーフ

5日間麩漬けUSDAチョイス リブアイ 450g ¥7,600

麩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

## 前菜&サラダ

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

完熟トマトとリコッタチーズのサラダ  
レッドオニオンピクルスとバジル添え  
¥1,800

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

フォアグラムース  
ズッキーニ、ブルーベリー、ラズベリービネグレット  
¥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 カクテルソース添え  
¥2,400

ホセリート  
イペリコハム 35g  
¥2,700

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

タラバ蟹の氷器盛り  
赤ワインビネガーソース添え  
¥3,800

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とクルトンを添えて  
¥1,900

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、マカダミアナッツ、バルサミコソース  
¥2,200

## スープ

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

漁師風クラム・チャウダー  
¥1,600

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

## 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

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

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

## 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、  
イカ墨のタビオクラッカー、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  
ブロックリーピューレ、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

## サイドディッシュ

マッシュポテト	¥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
ブロック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

## 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	メイン 以下よりお選びください	デザート 以下よりお選びください
以下よりお選びください	US産 ストリップロイン 200g	滑らかなバナナのムース
マーケットグリーンサラダ		カラメルアイスとココアクッキーを添えて
ステーキハウスビネグレット	US産 テンダーロイン 150g	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
ジャガイモと ポロネギのスープ	US産 リブアイ 200g	コーヒー または 紅茶
チェダーチーズ添え		

### گران・グルメ ¥8,000

前菜 以下よりお選びください	メイン 以下よりお選びください	デザート 以下よりお選びください
完熟トマトとリコッタチーズのサラダ	北海道産	ほろ苦いチョコレートケーキ
レッドオニオンピクルスとバジル添え	リブアイ 200g	チョコレートアイス添え
燻製カモのサラダ		パニラ風味のレジェールクリーム
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	愛知県産	フレッシュベリーと共に
スープ	ストリップロイン 200g	コーヒー または 紅茶
漁師風クラム・チャウダー	宮崎県産 フィレ 150g	

### 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	メイン 以下よりお選びください	デザート 以下よりお選びください
燻製パプリカのマッシュポテト、 オニオンピクルス	石見和牛サーロイン 200g	ほろ苦いチョコレートケーキ チョコレートアイス添え
ジャガイモとポロネギのスープ	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
チェダーチーズ添え		コーヒー または 紅茶
キングサーモン		

## 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。