

# THE STEAKHOUSE

## 炭火焼きグリル

**N** 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 - アンガスUSDA

|         |             |                |
|---------|-------------|----------------|
| サーロイン   | 300g / 200g | ¥5,900 / 3,900 |
| テンダーロイン | 300g / 150g | 8,000 / 4,100  |
| リブアイ    | 300g / 200g | 5,900 / 3,900  |
| Tボーン    | 800g        | 10,500         |
| トマホーク   | 1,300g      | 18,000         |

### 和牛

|                |             |                 |
|----------------|-------------|-----------------|
| 仙台和牛フィレ A5 ランク | 300g / 150g | ¥16,000 / 8,500 |
| 石見和牛サーロイン      | 250g        | 8,900           |
| <b>国産</b>      |             |                 |
| 愛知県産サーロイン      | 200g        | 6,000           |
| 北海道産フィレ        | 150g        | 6,000           |
| 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 リブアイ | 300g | ¥9,500 |
| 45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン      | 200g | 7,500  |

### 麩ビーフ

|                    |      |        |
|--------------------|------|--------|
| 5日間麩漬けUS アンガス リブアイ | 450g | ¥7,900 |
|--------------------|------|--------|

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

### 期間限定 シェフのオススメメニュー

#### 肉好きのデギュスタシオン

仙台和牛、国産牛、US Prime  
3種のフィレ肉を100gずつ食べ比べ  
¥15,000  
ワインペアリング ¥3,000

## 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、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、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  
¥2,600

### 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、  
オニオンピクルス、レタス、  
ケイジャンマヨネーズ、フレンチフライ  
¥2,600

## 前菜&サラダ

タラバ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

完熟トマトト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 ピキーリオのジュレ  
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  
ステーキハウスピネグレット  
¥1,500

ザ・ステーキハウス コブサラダ  
¥2,100

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、  
パルサミソース  
¥1,900

## スープ

濃厚ロブスタースープ  
ブチトマトとフェネルのブレゼ  
¥1,700

オニオングラタンスープ  
グリユイエールチーズ、カンパーニュ  
¥1,500

根セロリとポテトのスープ  
クリスピーベーコンを添えて  
¥1,300

## 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、イカ墨のタビオカクラッカー、  
白ワインソース  
¥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

お好みのビーフと  
カラビネーロのコンビディッシュ  
1個 ¥1,800  
5個 ¥8,500

## サイドディッシュ

マッシュポテト ¥1,000  
トリュフマッシュポテト 1,400  
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

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  
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

### ザ・ステーキハウス ¥2,800 オリジナルハンバーグセット

ハンバーグ  
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    | メイン 以下よりお選びください    | デザート          |
|--------------|--------------------|---------------|
| マーケットグリーンサラダ | オーストラリア産サーロイン 200g | ウイークリーソフトクリーム |
| 根セロリとポテトのスープ | ステーキハウスバーガー        | コーヒー または 紅茶   |
|              | キングサーモンのグリル        |               |
|              | ハンバーグ              |               |

### ステーキセット ¥6,500

| 前菜           | 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 |
|--------------|-----------------|------------------|
| マーケットグリーンサラダ | 愛知県産 サーロイン 200g | チョコレートのミルフィーユ    |
|              | 北海道産 フィレ 150g   | 滑らかなバナナのムース      |
| スープ          |                 | コーヒー または 紅茶      |
| 根セロリとポテトのスープ |                 |                  |

### 和牛セット ¥10,000

| 前菜 以下よりお選びください  | デザート        |
|-----------------|-------------|
| タコの炙り ピキーリオのジュレ | バニラ風味の      |
| トマトトリコッタチーズのサラダ | レジェールクリーム   |
| メイン 以下よりお選びください |             |
| 仙台和牛 フィレ 150g   | コーヒー または 紅茶 |
| 石見和牛サーロイン 250g  |             |

# THE STEAKHOUSE

## 炭火焼きグリル

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 - アンガスUSDA

|         |             |                |
|---------|-------------|----------------|
| サーロイン   | 300g / 200g | ¥5,900 / 3,900 |
| テンダーロイン | 300g / 150g | 8,000 / 4,100  |
| リブアイ    | 300g / 200g | 5,900 / 3,900  |
| Tボーン    | 800g        | 10,500         |
| トマホーク   | 1,300g      | 18,000         |

### 和牛

|                |             |                 |
|----------------|-------------|-----------------|
| 仙台和牛フィレ A5 ランク | 300g / 150g | ¥16,000 / 8,500 |
| 石見和牛サーロイン      | 250g        | 8,900           |
| <b>国産</b>      |             |                 |
| 愛知県産サーロイン      | 200g        | 6,000           |
| 北海道産フィレ        | 150g        | 6,000           |
| 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 リブアイ | 300g | ¥9,500 |
| 45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン      | 200g | 7,500  |

### 麩ビーフ

|                    |      |        |
|--------------------|------|--------|
| 5日間麩漬けUS アンガス リブアイ | 450g | ¥7,900 |
|--------------------|------|--------|

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

タラバ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

完熟トマトト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 ピキーリョのジュレ  
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、ラズベリーピネグレット  
¥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  
ステーキハウスピネグレット  
¥1,500

ザ・ステーキハウス コブサラダ  
¥2,100

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  
¥1,900

## スープ

濃厚ロブスタースープ  
ブチトマトとフェネルのプレゼ  
¥1,700

オニオングラタンスープ  
グリユエールチーズ、カンパーニュ  
¥1,500

根セロリとポテトのスープ  
クリスピーベーコンを添えて  
¥1,300

### 期間限定 シェフのオススメメニュー

#### 肉好きのデギュスタシオン

仙台和牛、国産牛、US Prime  
3種のフィレ肉を100gずつ食べ比べ  
¥15,000

ワインペアリング ¥3,000

## 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

ダブルチーズバーガー  
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  
¥4,000

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

## 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

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

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

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、  
イカ墨のタビオカラッカー、白ワインソース  
¥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  
カラビネーロのコンビディッシュ  
1個 ¥1,800  
5個 ¥8,500

## サイドディッシュ

マッシュポテト ¥1,000

トリュフマッシュポテト 1,400

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

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

ロブスターとマカロニのグラタン 1,600

## ペアリングメニュー

**COEDO ペアリングセット** ¥9,800

世界でも称される川越で生まれたプレミアムクラフトビール“COEDO”。その“COEDO”とともに楽しみいただく特別プランをご用意いたしました。  
お互いの特性を引き出しあうビールと料理のマリアージュをお楽しみください。

### 前菜

生ハムとチーズのクロケット [ 穂花 ]

燻製カモのサラダ [ 伽羅 ]

トマトトリコッタチーズ [ 瑠璃 ]

### シーフード

ハタのグリル

とうもろこしと七味のサルサ [ 白 ]

### メイン

US産 アンガステンダーロイン

サツマイモのチップス [ 紅赤 ]

### デザート

チョコレートのみルフィーユ

[ 漆黒のアフォガート ]

## ディナーセット

**ザ・ステーキハウス** ¥6,500

### サラダまたはスープ

マーケットグリーンサラダ

根セロリとポテトのスープ

**メイン** 以下よりお選びください

US産アンガス ストリップロイン 200g

US産アンガス テンダーロイン 150g

US産アンガス 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

バナナ風味のレジェールクリーム

コーヒー または 紅茶

**グラン・グルメ** ¥8,000

### 前菜

完熟トマトと

リコッタチーズのサラダ

燻製カモのサラダ

### スープ

オニオングラタンスープ

**メイン** 以下よりお選びください

北海道産リブアイ 200g

愛知県産サーロイン 200g

北海道産フィレ 150g

**デザート** 以下よりお選びください

チョコレートのみルフィーユ

滑らかなバナナのムース

コーヒー または 紅茶

**シェフズ・セレクション** ¥11,000

### 前菜

蛸の炙り ピキーリョのジュレ

### スープ

オニオングラタンスープ

### シーフード

キングサーモン

**メイン** 以下よりお選びください

仙台和牛フィレ 100g

45日間熟成 国産黒毛和牛 サーロイン 200g

仙台和牛フィレ 150g (+ ¥3000)

トリュフマッシュポテトとグリーンペッパーコーンソース添え

**デザート** 以下よりお選びください

チョコレートのみルフィーユ

パーボンアイスサンドウィッチ

コーヒー または 紅茶

**トマホークシェアセット** 2名様 ¥25,000 (1名様追加 + ¥3,000)

### 前菜

完熟トマトトリコッタチーズのサラダ

シーザーサラダ

### メイン

トマホーク 1,300g

お好きなサイドディッシュをお一人様

お一つお選びください

**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

チョコレートのみルフィーユ

コーヒー または 紅茶

## デザート

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| バーボンアイスサンドウィッチ                     | ¥ 1,600 |
| チョコレートのミルフィーユ<br>ラズベリー添え           | 1,600   |
| ウィークリーソフトクリーム<br>クランブル、チョコレートソース   | 1,100   |
| バニラ風味のレジェールクリーム<br>フレッシュベリーと共に     | 1,500   |
| 滑らかなバナナのムース<br>カラメルアイスとココアクッキーを添えて | 1,200   |
| プリオッシュ<br>ルビーチョコレートとベリーのソース        | 1,700   |

## コーヒー・紅茶

|        |         |
|--------|---------|
| コーヒー   | ¥ 1,350 |
| 紅茶     | 1,350   |
| エスプレッソ | 1,350   |
| カプチーノ  | 1,400   |
| カフェラテ  | 1,400   |

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

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。