THE STEAKHOUSE

Cold Appetizers

SIGNATURE SEAFOOD ON ICE ¥4,300
シグネチャー シーフード・オン・アイス
ロブスター、帆立、車エビ、ムール貝、タコ、カニ

CLASSIC CAESAR SALAD 2,250
クラシックシーザーサラダ

SEAFOOD MARKET SALAD 2,400
FRESH FENNEL AND LEMON DRESSING
シーフードマーケットサラダ フェンネル、レモンドレッシング

FRESHLY SMOKED BURRATA 2,900
WITH MEDITERRANEAN FLAVORS
スモークブッラータ チェリートマト、ナス、ピスタチオペースト、
バルサミコドレッシング

AVOCADO QUINOA SALAD WITH 2,200
SEARED GRAPEFRUIT AND PONZU DRESSING
アボカドとキヌアのサラダ
炙りグレープフルーツ、ポン酢ドレッシング

Warm Appetizers

SIGNATURE IBERICO HAM CROQUETAS ¥1,900
シグネチャー イベリコハムコロッケ

SAUTÉED SCALLOP, 2,700
KALE & BROWN BUTTER SAUCE
ホタテのソテー ケールとブラウンバターソース

GRILLED VEGETABLES, ROMESCO SAUCE 2,050
グリルベジタブル ロメスコソース添え

CLASSIC LOBSTER BISQUE 3,300
クラシックロブスタービスク

Main Dishes

SIGNATURE THE STEAKHOUSE BURGER ¥2,550
シグネチャー ザ・ステーキハウスバーガー

SMASHED BURGER 2,650
スマッシュバーガー

KAGOSHIMA BURGER 3,000
鹿児島バーガー

TRUFFLE BURGER 4,350
トリュフバーガー

BEEF MEATBALLS, TAGLIATELLE 2,800
ミートボールタリアテッレパスタ

Wagyu & Japanese Beef

HOKKAIDO DOMESTIC TENDERLOIN B3 150g ¥10,000
北海道産フィレ B3

HOKKAIDO DOMESTIC STRIPLOIN B3 200g 9,050
北海道産サーロイン B3

SAGA BEEF STRIPLOIN A4 200g 13,000
佐賀牛 サーロイン A4

MIYAZAKI WAGYU TENDERLOIN A5 160g 22,500
宮崎牛 フィレ A5

Sharing Cuts

SIGNATURE 45DAYS ask our server
JAPANESE DRY-AGED BONE-IN RIB EYE
シグネチャー 45日間熟成国産牛骨付きリブアイ
価格はスタッフにお尋ねください。

TOMAHAWK MEXICAN 1kg 17,500
MEXトマホーク

PORTERHOUSE US 1kg 14,980
USポーターハウス

CHATEAUBRIAND AUS 450g 17,600
AUSシャトーブリアン

THE STEAKHOUSE

Founded in 2008, The Steakhouse takes pride in its commitment to delivering exceptional dining experiences. Celebrated for our signature char-grilled steaks, seafood, and secret house marinade, we excel in the craft of meats and the finesse of working with open flame. Noteworthy is our quality in both Australian and Japanese meats, exemplifying excellence across diverse culinary traditions. Our dedication to perfection is evident in our daily specials, which accentuate locally sourced seasonal produce, offering a diverse array of choices to cater to every palate.

2008年にオープンした「ザ・ステーキハウス」では、特別なダイニング体験をお届けしております。当レストラン自慢の炭火で焼き上げるステーキやシーフード、自家製マリネは逸品です。ほかにも、日本のブランド牛、オージービーフに焦点をあてた最高級のお肉や、日替わりのスペシャルメニュー、旬の日本産食材を使用したメニューなども取り揃えております。この機会に、ぜひご賞味いただき、至福のひとときをお過ごしください。

Steak & Chops

US STRIPLOIN 200g ¥4,700
USサーロイン

AUS TENDERLOIN 150g 6,550
AUSフィレ

AUS RIBEYE 300g 7,700
AUSリブアイ

GLAZED PORK RIBS, BARBEQUE SAUCE 3,000
グレーズポークリブ バーベキューソース添え

MIXED GRILLED MEAT 5,400
ミックスグリルミート
Striploin, Lamb, Chorizo, Pork berry, Grilled chicken, French fries
サーロイン、ラムチョップ、チョリソー、ポークベリー、グリルチキン、フレンチフライ

GLAZED LAMB SHANK, CANDIED SHALLOTS 4,350
グレーズラムシャンクの煮込み エシャロット添え

GRILLED "DATE DORI" CHICKEN WITH 3,400
CHIMICHURRI SAUCE & SAUTÉED VEGETABLES
伊達鶏のグリル チミチュリソース、ソテーベジタブル

Ocean

GRILLED SALMON WITH ¥4,050
TARRAGON HOLLANDAISE SAUCE,
KOMATSUNA & GREEN BEANS
サーモンのグリル　タラゴンオランデーズソース、
小松菜とグリーンビーンズ

BRAISED SEA BREAM WITH DRIED TOMATOES, 3,950
KALAMATA OLIVES & LEMON BUTTER SAUCE
鯛の煮込み ドライトマト、カラマタオリーブ、
レモンバターソース添え

Side Dish

MASHED POTATO ¥950
マッシュポテト

CREAMED SPINACH 950
クリームスピナッチ

SAUTÉED ASPARAGUS 950
アスパラガスのソテー

SAUTÉED BROCCOLI 950
ブロッコリーのソテー

FRENCH FRIES 950
フレンチフライ

WEDGES FRIES 950
ウェッジフライ

ONION RING 950
オニオンリング

Our burgers are prepared well-done to ensure thorough safety and prevent harmful pathogens commonly found in ground beef.
当ホテルのハンバーガーは、安全性を徹底し、挽肉によく見られる人体に有害な病原菌を防ぐため、よく焼いた状態（ウェルダン）でご提供しております。

THE STEAKHOUSE

THE STEAKHOUSE SET
ザ・ステーキハウスセット

¥7,700

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

or

Sautéed Calamari & Chorizo
Poached Egg, Smoked Paprika
イカとチョリソのソテー
ポーチドエッグ、スモークパプリカ

US Striploin 200g
US サーロイン 200g

or

AUS Tenderloin 150g + ¥2,750
AUS テンダーロイン 150g

*Add a side dish for + ¥800
サイドディッシュ追加

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ

Pairing Wine
ペアリングワイン

3 glasses	グラス3杯	¥ 6,270
5 glasses	グラス5杯	10,450
7 glasses	グラス7杯	14,300

NEW YORK SET
ニューヨークセット

¥11,550

Foie Gras Mousse / Kagoshima Beef Brick /
Butternut Squash Cream
フォアグラムース / 鹿児島牛の包み揚げ /
バターナッツスクワッシュクリーム

Beef Tataki, Arugula Emulsion, Salicornia,
and Almond Cream
牛肉のたたき、アルグラエマルジョン、
シーアスパラガス、アーモンドクリーム

Sautéed Scallop, Kale, and Brown Butter Sauce
ホタテのソテー、ケール、ブラウンバターソース

AUS Ribeye 150g
with Confit Leek and Tarragon
AUS リブアイ 150g ネギとタラゴンのコンフィ
or
Saga Beef Striploin 100g + ¥3,900
with Confit Leek and Tarragon
佐賀牛 サーロイン 100g ネギとタラゴンのコンフィ

Rare Cheesecake
with Vanilla Ice Cream and Red Fruits
レアチーズケーキ、バニラアイスクリーム、レッドフルーツ

All set menus include sourdough bread and coffee or tea.
全てのセットメニューにはサワードウブレッドと
食後のコーヒーまたは紅茶が含まれております。

TOKYO SET
東京セット

¥14,850

Foie Gras Mousse / Kagoshima Beef Brick /
Butternut Squash Cream
フォアグラムース / 鹿児島牛の包み揚げ /
バターナッツスクワッシュクリーム

Crab Ravioli, Daikon, Ponzu Dressing
カニと大根のラビオリ、ポン酢ドレッシング

Beef Tataki, Arugula Emulsion,
Salicornia, and Almond Cream
牛肉のたたき、アルグラエマルジョン、
シーアスパラガス、アーモンドクリーム

Sautéed Scallop, Kale, and Brown Butter Sauce
ホタテのソテー、ケール、ブラウンバターソース

Sea Bream with Confit Mushrooms,
Ginger Dashi, and Truffle
鯛ときのこのコンフィ、生姜だしとトリュフ

Hokkaido Tenderloin 80g,
with Confit Leek and Tarragon
北海道産テンダーロイン 80g ネギとタラゴンのコンフィ
or
Saga Beef Striploin 100g, + ¥3,900
with Confit Leek and Tarragon
佐賀牛 サーロイン 100g ネギとタラゴンのコンフィ

Rare Cheesecake
with Vanilla Ice Cream and Red Fruits
レアチーズケーキ、バニラアイスクリーム、レッドフルーツ

Prices including consumption tax. An additional 15% service charge will be added. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
表記価格には消費税が含まれております。別途15％のサービス料を頂戴いたします。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。

THE STEAKHOUSE

The Manhattan Lunch Set

Appetizer Bar, Main, Desert, Coffee or Tea, Desert
ザ･ステーキハウス アペタイザーバー、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶、デザート

¥5,350

Main Dishes

SIGNATURE THE STEAKHOUSE BURGER
シグネチャー ステーキハウスバーガー
New Zealand beef patty, cheddar, lettuce, tomato, pickled cucumber, Steakhouse sauce
ニュージーランド産ビーフパティ、チェダー、レタス、トマト、ピクルス、ステーキハウスソース

KAGOSHIMA BURGER + ¥600
鹿児島バーガー
Kagoshima Wagyu patty, smoked bacon Brie cheese, tomato chutney
鹿児島和牛のパティ、スモークベーコンとブリーチーズ、トマトチャツネ

TRUFFLE BURGER + ¥2,200
トリュフバーガー
Mushrooms, cheese
マッシュルーム、チーズ

BEEF MEATBALLS, TAGLIATELLE
ミートボールタリアテッレパスタ
Meatballs, tomato sauce, parmesan cheese, basil
ミートボール、トマトソース、パルメザンチーズ、バジル

US STRIPLOIN 200g
US サーロイン
Charcoal-grilled, roast shallot, daikon sauce
チャコールグリル、ローストエシャロットと大根のソース

AUS TENDERLOIN 150g + ¥4,700
AUS フィレ

AUS RIBEYE 300g + ¥5,450
AUS リブアイ

MIXED GRILLED MEAT + ¥2,150
ミックスグリルミート
Striploin, lamb chop, chorizo, pork belly, grilled chicken, fried potato
サーロイン、ラムチョップ、チョリソー、ポークベリー、グリルチキン、フライドポテト

GLAZED PORK RIBS, BARBEQUE SAUCE
グレーズポークリブ バーベキューソース添え
Canadian pork ribs, BBQ sauce, fried potato
カナダ産ポークリブ、BBQ ソース、フライドポテト

GLAZED LAMB SHANK, CANDIED SHALLOTS
グレーズラムシャンクの煮込み エシャロット添え
Braised lamb shank
ラムシャンクの煮込み

GRILLED SALMON WITH TARRAGON HOLLANDAISE SAUCE, KOMATSUNA & GREEN BEANS
サーモンのグリル　タラゴンオランデーズソース、小松菜とグリーンビーンズ

BRAISED SEA BREAM WITH DRIED TOMATOES, KALAMATA OLIVES & LEMON BUTTER SAUCE
鯛の煮込み　ドライトマト、カラマタオリーブ、レモンバターソース

GRILLED "DATE DORI" CHICKEN WITH CHIMICHURRI SAUCE & SAUTÉED VEGETABLES
伊達鶏のグリル チミチュリソース、ソテーベジタブル

Dessert

MONT BLANC SHORT CAKE
モンブランショートケーキ

BAKED CHEESE CAKE
ベイクドチーズケーキ
Strawberry jam, chantilly
ストロベリージャムとシャンティクリーム添え

BLACK FOREST CAKE
ブラックフォレストケーキ
Amarena cherries
アマレナチェリー添え

ROLL CAKE
ロールケーキ
Cinnamon ice cream, crème anglaise
シナモンアイスクリーム、アングレーズソース

TIRAMISU
ティラミス
Mascarpone cheese
マスカルポーネチーズ

LEMON SORBET BERRIES
レモンシャーベット ベリー添え

APPLE CRUMBLE
アップルクランブル
Vanilla ice cream
バニラアイスクリーム添え

CHURROS
チュロス
Sesame chocolate, caramel sauce
セサミチョコ＆キャラメルソース

Appetizers

ADD ONE LOBSTER BISQUE + ¥2,100
ロブスタービスク

ADD IBERICO HAM CROQUETTE + ¥2,000
イベリコハムコロッケ

Side Dish

each 各 + ¥950

FRENCH FRIES
フレンチフライ

ONION RING
オニオンリング

SAUTÉED BROCCOLI
ブロッコリーのソテー

SAUTÉED ASPARAGUS
アスパラガスのソテー

WEDGE FRIES
ウェッジフライ

MASHED POTATO
マッシュポテト

CREAMED SPINACH
クリームスピナッチ

Prices including consumption tax. An additional 15% service charge will be added. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
Our burgers are prepared well-done to ensure thorough safety and prevent harmful pathogens commonly found in ground beef.

表記価格には消費税が含まれております。別途15％のサービス料を頂戴いたします。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。
当ホテルのハンバーガーは、安全性を徹底し、挽肉によく見られる人体に有害な病原菌を防ぐため、よく焼いた状態（ウェルダン）でご提供しております。

THE STEAKHOUSE

Dessert
デザート

each 各 ¥1,500

MONT BLANC SHORT CAKE
モンブランショートケーキ

ROLL CAKE
ロールケーキ
Cinnamon ice cream, crème anglaise
シナモンアイスクリーム、アングレーズソース

APPLE CRUMBLE
アップルクランブル
Vanilla Ice Cream
バニラアイスクリーム添え

BAKED CHEESE CAKE
ベイクドチーズケーキ
Strawberry jam, chantilly
ストロベリージャムと
シャンティクリーム添え

TIRAMISU
ティラミス
Mascarpone cheese
マスカルポーネチーズ

CHURROS
チュロス
Sesame chocolate, caramel sauce
セサミチョコ＆
キャラメルソース

BLACK FOREST CAKE
ブラックフォレストケーキ
Amarena cherries
アマレナチェリー添え

LEMON SORBET BERRIES
レモンシャーベットベリー添え

Coffee Selection
コーヒーセレクション

Coffee & Tea

each ¥1,469

Coffee コーヒー	Hot / Ice	Espresso エスプレッソ	Single / Double	Cappuccino カプチーノ	Hot / Ice	Tea 紅茶	Hot / Ice
Americano アメリカーノ	Hot / Ice	Café Latte カフェラテ	Hot / Ice			Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Chamomile アールグレイ、イングリッシュブレックファスト、ダージェリン、カモミール	

Digestive

Indulge in a symphony of flavors that not only satisfy your taste cravings but also promote digestive harmony.
味覚への欲求を満たすだけでなく、消化の調和を促すフレーバーのシンフォニーをお楽しみください。

	45ml		45ml
Baileys Irish Cream ベイリーズ アイリッシュクリーム	2,151	Bacardi 8 Reserve バカルディ 8 年 リザーブ	2,939
Disaronno ディサローノ	2,414	Woodford Reserve Bourbon ウッドフォード リザーブ バーボン	3,149

Jet lag is history. 時差ボケにさよならを。
At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.
インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、お客様に万全の体調で旅をお楽しみいただきたいと思っています。Timeshifterをぜひお試しください。
今回のお帰りや次回のご旅行の際、つらい時差ボケから解放されるかもしれません。ご利用は無料です。

Prices including consumption tax. An additional 15% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
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。

THE STEAKHOUSE

The Steakhouse Drink Selections

Champagne, Rose & Spritz / シャンパン、ローズ&スプリッツ

Chandon Garden Spritz, Australia	¥ 2,019	シャンドン ガーデン スプリッツ、オーストラリア
Rose Château d'Esclans Whispering Angel, France	2,753	ローズ シャトー デスクラン 天使のささやき、フランス
Moët & Chandon Impérial Brut, France	3,327	モエ エ シャンドン アンペリアル ブリュット、フランス

White Wine / 白ワイン

Cortese, Le Rive Gavi, Piemonte Italy	¥ 2,178	コルテーゼ、レ リーヴェ ガヴィ、イタリア
Chardonnay, Francis Ford Coppola, U.S.A.	2,753	シャルドネ、フランシス フォード コッポラ、アメリカ
Viognier, Garzón Viognier de Corte, Uruguay	2,904	ヴィオニエ、ガルソン ヴィオニエ デ コルテ、ウルグアイ
Sauvignon Blanc, Sancerre Les Baronnes, France	2,970	ソーヴィニヨン ブラン、サンセール レ バロンヌ、フランス

Red Wine / 赤ワイン

Bodega Garzón Reserva Tannat, Uruguay	¥ 3,130	ボデガ ガルソン レセルバ タナト、ウルグアイ
Cabernet Sauvignon, Francis Ford Coppola, U.S.A.	3,292	カベルネ ソーヴィニヨン、フランシス フォード コッポラ、アメリカ
Syrah, The Paring Santa Ynez Valley, U.S.A.	3,388	シラー、ザ・ペアリング サンタ イネズ ヴァレー、アメリカ
Pinot Noir, Domaine David Duband Bourgogne, France	3,510	ピノ ノワール、ドメーヌ ダヴィッド デュバンド、ブルゴーニュ、フランス

The Steakhouse Cocktails / ステーキハウスのカクテル

Baileys Chocolate Martini	¥ 3,885	ベイリーズ チョコレート マティーニ
Martini (Classic / Dry)	3,300	マティーニ（クラシック/ ドライ）
7 Years Rum Old Fashion	3,885	7 年ラム オールドファッション
Classic Old Fashioned	3,500	クラシックオールドファッション
Woodford Manhattan	3,885	ウッドフォード マンハッタン
Classic Manhattan	3,500	クラシックマンハッタン
Whistle Negroni	3,885	ホイッスル ネグローニ
English Garden	2,970	イングリッシュガーデン
Mojito Selection (Passion fruit / Watermelon / Blue / Classic)	2,860	モヒートセレクション（パッションフルーツ/ スイカ/ ブルー / クラシック）

The Steakhouse Non Alcohol Mocktails / ステーキハウスのノンアルコールモクテル

Lemonade / Lemon Squash	¥ 2,414	レモネード / レモンスカッシュ
Arnold Palmer (Lemonade, Ice Tea)	2.676	アーノルド パーマー（レモネード、アイスティー）
Boston Ice Tea (Cranberry Juice, Ice Tea)	2,676	ボストンアイスティー（クランベリージュース、アイスティー）
English Garden	2,420	イングリッシュガーデン
Mojito Selection (Passion fruit / Watermelon / Blue / Classic)	2,420	モヒートセレクション（パッションフルーツ/ スイカ/ ブルー / クラシック）

Whisky Single Malt & Scotch / ウイスキー シングルモルト&スコッチ

	45ml	
Miyagikyo Single Malt	¥ 3,322	宮城峡シングルモルト
Nikka Single Malt Yoichi	3,322	ニッカシングルモルト余市
Hibiki Japanese Harmony	3,359	響ジャパニーズハーモニー
Glenmorangie 18 Years Scotch	4,660	グレンモーレンジィ 18 年 スコッチ
Suntory The Yamazaki 12 Years Single Malt	5,775	サントリー ザ 山崎 12 年 シングルモルト

Beer / 生ビール

	330ml	
Draft Asahi Super Dry	¥ 1,671	アサヒ スーパー ドライ
Bottled Coedo Beer (Kyara,Rui or Marihana)	1,663	ボトル入りコエドビール（伽羅、瑠璃、毬花）
Bottled Japanese Beer (Sapporo, Kirin or Yebisu)	1,574	瓶ビール（サッポロ、キリン、エビス）
Bottled InterContinental Craft Beer	1,671	ボトル入りインターコンチネンタルクラフトビール

Premium Hawaiian Beers / プレミアムハワイアンビール

	355ml	
Big Wave - Golden Ale 4.4%	¥ 1,888	ビッグ ウェーブ - ゴールデン エール 4.4%
Hanalei - Island IPA 4.5%	1,888	ハナレイ - アイランド IPA 4.5%
Longboard - Island Lager 4.6%	1,888	ロングボード - アイランド ラガー 4.6%

Non-Alcohol Wine & Beer / ノンアルコールワイン&ビール

	Glass	
Pierre Zéro Blanc de Blancs	¥ 2,098	ピエール ゼロ ブラン ド ブラン
White - Weisser Traubenmost / Red - Roter Traubenmost	1,574	白 - ヴァイサー トラウベンモスト / 赤 - ローター トラウベンモスト
Bottled Non-Alcohol Beer Asahi Dry Zero	1,416	瓶ノンアルコールビール アサヒ ドライゼロ

Mineral Water / ミネラルウォーター

			750ml	
S.Pellegrino	500ml	¥ 1,258	¥ 1,574	サンペレグリノ
Acqua Panna	500ml	1,258	1,574	アクアパンナ
Perrier	330ml	1,258	1,574	ペリエ

A Symphony of Flavors

Prices including consumption tax. An additional 15% service charge will be added. 表記価格には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

THE STEAKHOUSE

Kids Menu

キッズメニュー

お一人様 ¥3,000 per person

MAIN

メイン

Tagliatelle
Meat Balls, Tomato Sauce, Grana Padano
タリアテッレパスタ
ミートボール、トマトソース、グラナパダーノ

or
または

Hamburger Steak
Beef Patty Steak, Green Salad, French Fries
ハンバーグステーキ
ハンバーグパテ、グリーンサラダ、フレンチフライ

DESSERT

デザート

Baked Cheese Cake
Rhubarb Jam and Chantilly Cream
ベイクドチーズケーキ
ルバーブとシャンティクリーム添え

or
または

Vanilla Ice with Raspberry Sauce
バニラアイスクリームラズベリーソース添え

Prices including consumption tax. An additional 15% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
Our burgers are prepared well-done to ensure thorough safety and prevent harmful pathogens commonly found in ground beef.

表記価格には消費税が含まれております。別途15％のサービス料を頂戴いたします。
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。
当ホテルのハンバーガーは、安全性を徹底し、挽肉によく見られる人体に有害な病原菌を防ぐため、よく焼いた状態（ウェルダン）でご提供しております。