

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
BALSAMIC VINAIGRETTE シーフードマーケットサラダ バルサミコヴィネグレット	
FRESHLY SMOKED BURRATA,	2,900
MEDITERRANEAN FLAVORS 地中海風スモークブッラータ	
AVOCADO, FETA CHEESE, PERUVIAN PESTO ..	2,200
アボカド フェタチーズとペルー風ペスト添え	

Warm Appetizers

SIGNATURE IBERICO HAM CROQUETAS	¥1,900
シグネチャー イベリコハムコロッケ	
FLAME GRILLED OCTOPUS,	2,200
POACHED EGGS, CREAMY POTATO タコのソテー ポーチドエッグとクリームポテト添え	
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 "ONI NO TAKARA PORK "RICE	¥5,000
シグネチャー 鬼の宝ポークライス	
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	

THE STEAKHOUSE

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	
BLACK HAIR WAGYU BEEF A4	ask our server
黒毛和牛 A4 <small>価格はスタッフにお尋ねください。</small>	

Sharing Cuts

SIGNATURE 45DAYS	ask our server
JAPANESE DRY-AGED BONE-IN RIB EYE <small>価格はスタッフにお尋ねください。</small>	
シグネチャー 45日間熟成国産牛骨付きリブアイ	
SIGNATURE 24HRS	1.5kg 16,500
NETHERLANDS SLOW-COOKED BEEF SHANK シグネチャー NL24時間低温調理ビーフシャンク	
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、至福のひとつときをお過ごしください。

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。

Steak & Chops

AUS STRIPLOIN	200g ¥4,700
AUS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
グレイズポークリブ バーベキューソース添え	
MIXED GRILLED MEAT	5,400
ミックスメイト Striploin, Lamb, Chorizo, Pork berry, Grilled chicken, French fries サーロイン、ラムチョップ、チヨリソー、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
グレイズラムシャンクの煮込み エシャロット添え	

Ocean

SIGNATURE GRILLED KINMEDAI	¥9,650
シグネチャー 金目鯛のグリル Recommended to share for 2 people お二人様でのシェアがおすすめです。	
SALMON EN PAPILOTE, VEGETABLES,	4,050
NUTS, CAPERS VINAIGRETTE サーモンのパピヨットとベジタブル ケッパーヴィネグレット	

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	

THE STEAKHOUSE

THE STEAKHOUSE SET

ザ・ステーキハウスセット

¥7,700

Sourdough Bread, Smoked Butter
サワードウブレッド

Classic Caesar salad
クラシックシーザーサラダ

or

Flame grilled Octopus,
Poached Eggs, Creamy Potato
タコのソテー ポーチドエッグとマッシュポテト添え

AUS Striploin 200g
AUS サーロイン 200g

or

AUS Tenderloin 150g + ¥2,750
AUS ファイル 150g

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 ¥6,550

5 glasses グラス5杯 10,900

NEW YORK SET

ニューヨークセット

¥11,550

Sourdough Bread, Smoked Golden Butter
サワードウブレッド

Truffle Macaron / Iberico Ham Croqueta /
Mushroom Velouté

トリュフマカロン / イベリコハムコロケ /
マッシュルームヴェルーテ

Burrata Avocado Salad,
Quinoa Pecan Nuts, Iberico Fat Vinaigrette
ブッラータとアボカドのサラダ
キヌアとピーカンナッツ イベリコヴィネグレット風味

Miyagi Grilled Scallop, Iberico Pancetta,
Romesco Sauce, Rouille Sauce
宮城産ホタテとイベリコパンチェッタ ロメスコソース、ルイユソース

Kagoshima Braised Beef Raviolis, Foie Gras Sauce
鹿児島産牛肉の煮込みとラビオリのフォアグラソース

or

Saga Beef Striploin 100g + ¥4,400
Potato mille-feuille, Eringi mushroom, Broccoli
佐賀牛 サーロイン 100g ミルフィーユポテト添え

Gateau Chocolate, Vanilla Ice & Strawberries
ガトーショコラ、バニラアイスとストロベリー

or

Assorted Cheese Plate
チーズ盛り合わせプレート

Petits Fours + ¥1,300
プティフル

TOKYO SET

東京セット

¥16,500

Sourdough Bread, Smoked Golden Butter
サワードウブレッド

Truffle Macaron / Iberico Ham Croqueta /
Mushroom Velouté

トリュフマカロン / イベリコハムコロケ /
マッシュルームヴェルーテ

Warayaki Umami Bonito,
Charcoal Oil, Almond Cream
炭火で仕上げた薬焼きカツオ アーモンドクリーム添え

Kinmedai Charcoal Grilled Sweet Paprika Sauce,
Lemon Dressing Salad, Potato Trinxat
金目鯛のグリルとポテトリンチャット

Hokkaido Tenderloin 80g,
Potato mille-feuille, Eringi mushroom, Broccoli
北海道ファイル 80g ミルフィーユポテト添え

or

Saga Beef Striploin 100g, + ¥3,300
Potato mille-feuille, Eringi mushroom, Broccoli
佐賀牛 サーロイン 100g ミルフィーユポテト添え

Gateau Chocolate, Vanilla Ice & Strawberries
ガトーショコラ、バニラアイスとストロベリー

or

Assorted Cheese Plate
チーズ盛り合わせプレート

Petits Fours
プティフル

THE STEAKHOUSE

The Manhattan Lunch Set

Appetizer Bar, Main, 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

¥5,350

Burgers & Pasta

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

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

Meat & Ocean

AUS STRIPLOIN 200g

AUS 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 ファイル

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、グリルチキン、フライドポテト

GLAZED PORK RIBS, BARBEQUE SAUCE

グレイズポークリブ 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

グレイ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

SIGNATURE GRILLED KINMEDAI + ¥8,550

シグネチャー 金目鯛のグリル

Recommended to share for 2 people
お二人様でのシェアがおすすめです。

SALMON EN PAPILOTE, VEGETABLES,

NUTS, CAPERS VINAIGRETTE

サーモンのパピヨットとベジタブル

ケッパーヴィネグレット

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

Desert

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

CUSTARD CREAM

カスタードクリーム

Orange sorbet
オレンジシャーベット添え

CHURROS

チュロス

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

SOFT CREAM

ソフトクリーム

Mango sauce
マンゴーソース

Prices including consumption tax. An additional 13% 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13%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

each 各 ¥1,500

MONT BLANC SHORT CAKE

モンブランショートケーキ

BAKED CHEESE CAKE

バ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

SOFT ICE CREAM

ソフトアイスクリーム

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

CUSTARD CREAM

カスタードクリーム

Orange sorbet
オレンジシャーベット添え

CHURROS

チュロス

sesame chocolate,
caramel sauce
セサミチョコ
&キャラメルソース

Prices including consumption tax. An additional 13% 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13%のサービス料を頂戴いたします。

THE STEAKHOUSE

THE STEAKHOUSE COFFEE SELECTION

Coffee & Tea

each ¥1,400

Coffee Hot / Ice Café Latte Hot / Ice
コーヒー カフェラテ

Americano Hot / Ice Cappuccino Hot / Ice
アメリカーノ カプチーノ

Espresso Single / Double Tea Hot / Ice
エスプレッソ 紅茶

Earl Grey, English Breakfast,
Darjeeling, Chamomille
アールグレイ、イングリッシュブレックファスト、
タージェリン、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。

Baileys Irish Cream 45ml
ベイリズ アイリッシュクリーム 2,050

Disaronno 2,300
ディサローノ

Bacardi 8 Reserve 2,800
パカルディ 8年 リザーブ

Woodford Reserve Bourbon 3,000
ウッドフォード リザーブ バーボン

Prices including consumption tax. An additional 13% 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13%のサービス料を頂戴いたします。

THE STEAKHOUSE

The Steakhouse Drink Selections

Champagne, Rose & Spritz

Chandon Garden Spritz, Australia	¥1,870
Rose Château d'Esclans Whispering Angel, France	2,550
Moët & Chandon Impérial Brut, France	3,080

White Wine

Pinot Gris, Hahn, U.S.A.	¥2,550
Chardonnay, Francis Ford Coppola, U.S.A.	2,550
Sauvignon Blanc, Sancerre Les Baronnes, France	2,750
Godello, O Luar Do Sil Godello, Spain	3,050

Red Wine

Pasion de Bobal, Spain	¥2,900
Cabernet Sauvignon, Francis Ford Coppola, U.S.A.	3,050
Pinot Noir, Domaine David Duband Bourgogne, France	3,250

The Steakhouse Cocktails

Baileys Chocolate Martini Baileys, Vanilla Vodka, Kahlua, Milk, Sugar	¥3,700
7 Years Rum Old Fashion Dark Rum, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Fruits	3,700
Woodford Manhattan Woodford Reserve, Sweet Vermouth, Angostura Bitters	3,700
Whistle Negroni Whistle Pig Whiskey, Americano, Chartreuse, Orange Bitters	3,700
Strawberry Sbagliato Gin, Vermouth, Campari, Sparkling Wine, Lemon Juice, Strawberry syrup	4,000

The Steakhouse Non Alcohol Mocktails

Lemonade / Lemon Squash	¥2,300
Arnold Palmer (Lemonade, Ice Tea)	2,550
Boston Ice Tea (Cranberry Juice, Ice Tea)	2,550
Blueberry Ginger Smash (Blueberry Jam, Lime, Ginger Beer, Soda)	3,200

Whisky Single Malt & Scotch

	45ml
Miyagikyo Single Malt	¥3,165
Nikka Single Malt Yoichi	3,165
Hibiki Japanese Harmony	3,200
Oban 14 Years Single Malt Scotch	3,165
Glenmorangie 18 Years Scotch	4,440
Suntory The Yamazaki 12 Years Single Malt	5,500

Beer

	330ml
Draft Asahi Super Dry	¥1,540
Draft Coedo Craft Beer (Rotating Tap)	1,850
Bottled Japanese Beer (Sapporo, Kirin or Yebisu)	1,500
Bottled InterContinental Craft Beer	1,540

Premium Hawaiian Beers

	355ml
Big Wave - Golden Ale 4.4%	¥1,800
Hanalei - Island IPA 4.5%	1,800
Longboard - Island Lager 4.6%	1,800

Non-Alcohol Wine & Beer

	Glass
Pierre Zéro Rosé Sparkling	¥2,000
White - Weisser Traubenmost / Red - Roter Traubenmost	1,500
Bottled Non-Alcohol Beer Asahi Dry Zero	1,350

Mineral Water

	500ml	750ml
S.Pellegrino	¥1,200	¥1,500
Acqua Panna	1,200	1,500
Perrier	1,200	1,500

シャンパン、ローズ&スプリッツ

シャンドン ガーデン スプリッツ、オーストラリア
ローズ シャトー デスクラン 天使のささやき、フランス
モエ エ シャンドン アンペリアル ブリュット、フランス

白ワイン

ピノ グリ、ハーン、アメリカ
シャルドネ、フランシス フォード コッポラ、アメリカ
ソーヴィニヨン ブラン、サンセール レ バロンヌ、フランス
ゴデッロ、オルアルド シル ゴデッロ、スペイン

赤ワイン

パシオン デ ボバル、スペイン
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
ピノ・ノワール、ドメヌ・ダヴィッド・デュバンド、ブルゴーニュ、フランス

ステーキハウスのカクテル

ベイリーズ チョコレート マティーニ ベイリーズ、バニラ ウォッカ、カルア、ミルク、砂糖
7 年ラム オールドファッション ダーラム、シュガーシロップ、アンゴスチュラピターズ、フルーツ
ウッドフォード・マンハッタン ウッドフォード・リザーブ、スイート・ベルモット、アンゴスチュラ・ピターズ
ホイッスル ネグローニ ホイッスルビッグウイスキー、アメリカノ、シャルトルーズ、オレンジピターズ
ストロベリー・スバリアート ジン、ベルモット、カンパリ、スパークリングワイン、レモンジュース、ストロベリーシロップ

ステーキハウスのノンアルコールモクテル

レモネード / レモンスカッシュ
アーノルド パーマー (レモネード、アイスティー)
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)
ブルーベリージンジャースマッシュ (ブルーベリージャム、ライム、ジンジャービール、ソーダ)

ウイスキー シングルモルト&スコッチ

宮城峡シングルモルト
ニッカシングルモルト余市
響ジャパニーズハーモニー
オーバン 14 年 シングルモルト スコッチ
グレンモーレンジィ 18 年 スコッチ
サントリー ザ 山崎 12 年 シングルモルト

生ビール

アサヒ スーパードライ
コエドクラフトビール生 (回転タップ)
瓶ビール (サッポロ、麒麟、エビス)
ボトル入りインターコンチネンタルクラフトビール

プレミアムハワイアンビール

ビッグウェーブ - ゴールデン エール 4.4%
ハナレイ - アイランド IPA 4.5%
ロングボード - アイランド ラガー 4.6%

ノンアルコールワイン&ビール

ピエール ゼロ ロゼ スパークリング
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
瓶ノンアルコールビール アサヒ ドライゼロ

ミネラルウォーター

サンペレグリーノ
アクアパナ
ペリエ

A Symphony of Flavors

THE STEAKHOUSE

Kids Menu

キッズメニュー

お一人様 ¥3,000 per person

MAIN

メイン

Rigatoni Pasta

Smoked Bacon, Tomato Meat Sauce, Pecorino Cheese

リガトーニパスタ

スモークベーコン、トマトミートソース、ペコリーノチーズ

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

バ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 13% 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13%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。