

# — ステーキ No.1 — STEAK THE FIRST

\* 50g単位でサイズUPお受けいたします \*

\* ステーキはグラム単位での提供になります  
\* ステーキは200g以上からお受けいたします



沖縄県産 **もど牛** 黒毛和牛 熟成生ハム  
"MOTOBU BEEF" HOMEMADE HAM

¥880

Recommend



デトックスサラダ

## サラダ SALAD

- デトックスサラダ Regular ¥480 / Large ¥680
- さっぱり塩麹サラダ ¥780
- 水牛モッツアレラのカプレーゼ ¥980

## 小皿料理 SMALL DISH

- 自家製ピクルス&オリーブ ¥450
- アボカドの鉄板焼き ¥680
- 水牛モッツアレラチーズのオムレツ ¥780
- イタリア・サンダニエーレ産生ハム ¥850
- 牛すじ & こんにゃくのアヒージョ ¥850
- 海老と九条葱のアヒージョ ¥950
- アボカドと海老のタルタル ¥980



水牛モッツアレラチーズのオムレツ



牛すじ & こんにゃくのアヒージョ



アボカドと海老のタルタル

## サイドメニュー SIDE MENU

- ライス ¥200
- バケット ¥200
- 本日のスープ ¥200~
- 鉄板ガーリックライス ¥580



## スペシャルプライス ドリンク

SPECIAL PRICE DRINK

グラス ビール  
GLASS BEER ¥380

グラス ハイボール  
GLASS HIGHBALL ¥380

グラスワイン  
GLASS WINE



WHITE WINE

コセチャ [辛口]  
Cosecha  
チリ/シャルドネ

Glass ¥380  
グラス



RED WINE

コセチャ [ミディアムボディ]  
Cosecha  
チリ/カベルネ ソーヴィニヨン

Glass ¥380  
グラス



1グラム  
7.5円  
1g ¥7.5

## サーロインステーキ

SIRLOIN STEAK  
アンガス牛のサーロインです。  
脂も適度にある、これぞ! 旨いステーキ。

200g ¥1,500 300g ¥2,250 500g ¥3,750



TODAY'S CUT STEAK

1グラム  
5.5円  
1g ¥5.5

【色々産地】  
本日の カットステーキ  
TODAY'S CUT STEAK

当店のステーキの切り落としカットステーキです。色々な部位が楽しめます。

200g ¥1,100 300g ¥1,650 500g ¥2,750



RIB EYE ROLL STEAK

1グラム  
10円  
1g ¥10

【日本産】  
国産リブローズステーキ  
RIB EYE ROLL STEAK

脂の甘みを感じる美味しいステーキ。

200g ¥2,000 300g ¥3,000 500g ¥5,000



FIRST HAMBURG STEAK

1グラム  
5円  
1g ¥5

数量限定!  
黒毛和牛入り 特製ハンバーグ  
FIRST HAMBURG STEAK

沖縄県産黒毛和牛もとぶ牛入り。牛肉 100%使用の極上ハンバーグ。

200g ¥1,000 300g ¥1,500 500g ¥2,500

SAUCE CHOICE ■ デミグラスソース ■ 鬼おろしポン酢  
DEMI GLACE SAUCE GRATED RADISH PONZU SAUCE



TENDERLOIN STEAK

1グラム  
12円  
1g ¥12

【オーストラリア産】  
フィレ(テンドーロイン)ステーキ  
TENDERLOIN STEAK

穀物を食べて育った短角牛!! 柔らかく旨みがあります。

200g ¥2,400 300g ¥3,600 500g ¥6,000

# PREMIUM BEEF STEAK



【アメリカ産】  
1グラム **16.5円**  
1g ¥16.5  
**最高級熟成牛ハラミ**  
US PRIME AGING BEEF  
SKIRT STEAK

**100g ¥1,650 200g ¥3,300 300g ¥4,950**

【アメリカ産】  
1グラム **29.5円**  
1g ¥29.5  
**最高級熟成牛フィレ**  
US PRIME AGING BEEF  
TENDERLOIN STEAK

**100g ¥2,950 200g ¥5,900 300g ¥8,850**

## Awakuro Beef 徳島県産 阿波黒牛

鳴門金時(さつまいも)を交えた飼料と吉野川の伏流水を与え育った国産牛です。

1グラム **19円**  
1g ¥19  
**阿波黒牛  
ランプステーキ**  
RUMP STEAK

やわらかい赤身肉で、味に深みがある部位

**100g ¥1,900 200g ¥3,800 300g ¥5,700**

1グラム **50円**  
1g ¥50  
**阿波黒牛  
フィレステーキ**  
TENDERLOIN STEAK

全体の3%しか取れず、きめ細かく脂肪が少なく柔らかい肉の女王

**100g ¥5,000 200g ¥10,000 300g ¥15,000**



【アメリカ産】**ブラックアンガス牛**  
CERTIFIED BLACK ANGUS

**プレミアム Tボーンステーキ**  
PREMIUM T-BONE STEAK

Tボーンステーキの中でも特にフィレ部分が  
全体の1/3以上ある大型のもの!

**600g ¥6,800**

**スタンダード Tボーンステーキ**  
STANDARD T-BONE STEAK

1枚でフィレとサーロインが同時に  
味わえる贅沢な1品!

**600g ¥5,800**

**骨付きサーロインステーキ**  
BONE-IN SIRLOIN STEAK

ステーキの王様「サーロイン」を骨付きで楽しめる逸品!  
**600g ¥4,800**

※ 22時以降は深夜料金10%を頂戴しております ※ 表示価格はすべて税抜き価格です  
※ After 10pm we receive 10% as a late-night charge ※ Show prices are without Tax