

— 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 **もとぶ** 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



鉄板ガーリックライス

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
7.8円
1g ¥7.8

【アメリカ産】 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 **¥1,560** 300g **¥2,340** 500g **¥3,900**



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

【国産】リブロールステーキ

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! もとぶ牛入り牛100%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】 フィレスステーキ(テンダーロイン)

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



SKIRT STEAK



TENDERLOIN STEAK

【アメリカ産】
1グラム **16.5円** 最高級熟成牛ハラミ
1g ¥16.5
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** 最高級熟成牛フィレ
1g ¥29.5
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** 阿波黒牛
1g ¥19 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** 阿波黒牛
1g ¥50 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

PREMIUM BEEF STEAK



US PRIME AGING BEEF



TENDERLOIN STEAK

【アメリカ産】
1グラム **16.5円** 最高級熟成牛ハラミ
1g ¥16.5
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** 最高級熟成牛フィレ
1g ¥29.5
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** 阿波黒牛
1g ¥19 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** 阿波黒牛
1g ¥50 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



※写真はイメージです

【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



※写真はイメージです

【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