

RECOMMENDED DISH

おすすめ料理



本日の生牡蠣

1p ¥550



徳島県産 阿波黒牛もも肉の
ローストビーフ

¥1,320

APPETIZER おつまみ & 前菜

オリーブ&アンチョビ

¥550

わさび枝豆

¥550

鴨のスマーク

¥770

フライドポテト

¥660

若鶏のジューシー唐揚げ (4個)

¥660

イタリア産生ハムサンダニエーレと季節のフルーツ

¥880

旬魚のカルパッチョ

¥1,320

馬肉のカルパッチョ 生姜風味のバルサミコ

¥1,320



SALAD サラダ

塩麹ドレッシングのサラダ

¥880

たっぷりチーズのシーザーサラダ

¥990



AJILLO 熱々アヒージョ

牛すじと葱のアヒージョ 和風テイストで

¥1,210

海老と旬野菜のアヒージョ

¥1,210

バゲット(2ピース)

¥220

最高級 熟成肉

US Prime Aging Beef

プライムエイジング

アメリカ農務省が定めた8種類のグレードの最上級のランクの熟成肉

USプライムエイジングビーフ

ハラミ

女性に大人気！低カロリーで柔らかくジューシー

100g

¥2,420

200g

¥4,620

フィレ

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

¥3,960

¥7,230

徳島県産 阿波黒牛 Awakuro Beef

鳴門金時(さつまいも)などを交えた独自の配合飼料に加え

水は四国三郎吉野川の伏流水を与えます。

その肉質は、牛肉本来の旨味がつまった赤身と、融解温度が低くしつこさのない脂肪を併せ持ちます。

阿波黒牛

ランプ

やわらかい赤身肉で、味に深みがある部位

100g

¥2,200

200g

¥3,980

フィレ

エイジングビーフとの食べ比べを是非！

¥5,280

¥9,640

シェフ厳選ビーフ Carefully Selected Beef

シェフ厳選ビーフ

US産40日間熟成タン

100g

¥2,500

200g

¥4,800

神戸牛 ミスジ

日本三大和牛の一つ。
ウデ肉の中では最も霜降りが多い部位

¥6,380

-

TEPPAN 鉄板料理

フォアグラの鉄板焼 ~テリヤキソース~

¥1,320

特製ソーセージのまるごと鉄板焼 ~マスタード添え~

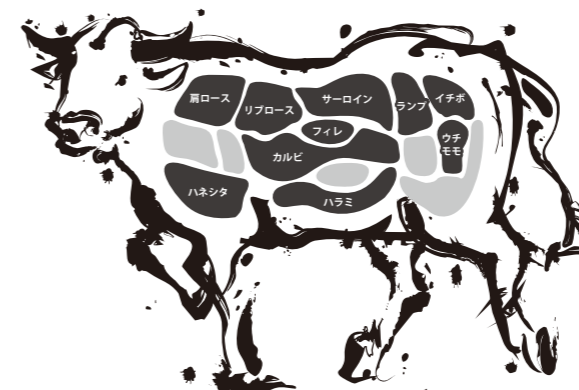
¥1,210

牛すじと葱のガーリックライス

¥1,430

特選牛の鉄板ハンバーグ ~半熟卵と No.1 ソース~

¥1,980



おすすめ

[アメリカ産] 熟成牛

CERTIFIED BLACK ANGUS

骨付き熟成肉



プレミアムTボーンステーキ

Tボーンステーキの中でも特にフィレの部分が
多く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！

2~4人分 ¥8,500

骨付きサーロインステーキ

ステーキの王様「サーロイン」を
骨付きで楽しめる逸品！

2~4人分 ¥7,260

DESSERT デザート

本日のアイス

¥550

大人のチョコレートケーキ

¥770

クラシカルなティラミス

¥770

STEAK THE FIRST

※画像はイメージです《価格は全て税込み表記》
※ディナータイムのみのご提供となります
※Image is for illustration purposes
《 All prices are tax included 》