

Steak Cuisine

フラム (炎) によるReposer (休息) と、Charbon (炭) によるGriller (焼) …

ゆっくり休ませながら、余熱で肉に火入れをします。

40分～60分程度、焼きあがりにお時間を頂いております。

Prepared By Slowly Cooking The Steak with Residual Heat.

Please Allow For 40-60 Minutes Preparation Time.

Spécialité

～短角牛～

Tankaku-Gyu

サーロイン _____ 150g ~
Sirloin 5,800 yen ~

リブロース _____ 150g ~
Rib Roast 7,300 yen ~

フィレ _____ 150g ~
Fillet 8,500 yen ~

テイastingプレート _____ 19,900 yen
(サーロイン150g, リブロース150g, フィレ150g)
Tasting Plate
(Sirloin 150g, Rib Roast 150g, Fillet 150g)

サーロイン ブロックステーキ _____ 600g
Sirloin Block Steak 600g 20,000 yen

リブロース ブロックステーキ _____ 800g
Rib Roast Block Steak 800g 35,000 yen

※短角牛ステーキは、全て50g単位で増量可能です。

You Can Size Up the Beef Steak by 50 grams.

～特選肉～

Viandes De Choix

京鴨ロースのグリエ ベリーのソース _____ 3,800 yen
"Kyogamo-Duck" Roast with Berry Sauce

“スプリングラム” 骨付きロース _____ ハーフラック 3,800 yen
タップナードソース Half Rack
"Spring Lamb" Roast (bone-in) with Tapenade Sauce
フルラック 7,600 yen
Full Rack

～Steak Cuisineと共に～

Garniture

フレンチフライドポテト _____ 600 yen
French Fries

ポルチーニ茸のマッシュポテト _____ 600 yen
Porcini Flavored Mashed Potatoes

紫キャベツのピクルス _____ 500 yen
Pickled Red Cabbage

季節のグリルベジタブルプレート ペッパーソース _____ 1,100 yen
Grilled Vegetables with Pepper Sauce

※表示価格は全て税抜き価格です。