



STARTERS

スタター

Pacific Ocean Mezze
w/Melted Butter & Lemon
オーシャンプラッター メルトバター・レモン
Fresh Oyster, Shrimp Cocktail & King Crab
フレッシュオイスター、シュリンプカクテル、タラバガニ

2人分 For Two 5,500
1人分追加 Add for One 2,800



Tasmanian Fresh Oyster w/Wasabi Cocktail Sauce
タスマニア産フレッシュオイスター ワサビカクテルソース

3,000
1尾追加 Add One 500



Snow Crab & Bitter Melon Cake w/Tartar & Lemon
ずわい蟹とゴーヤのクラブケーキ
タルタルソース(2ピース)

1,600
1ヶ追加 Add 1 Piece +800



"Agu Pork" Sausage w/Sauer Kraut
あぐー豚の粗挽きソーセージ ザワークラウト添え

1,600



Homemade Smoked Salmon w/Lemon Cream & "IKURA"
厚切りスモークサーモン レモンクリームといくら添え

1,700

SALADS

サラダ

Best of Caesar Salad w/Creamy Parmesan Dressing
ベスト オブ シーザーサラダ クリーミーパルメザンドレッシング

1,300
Half 700



Crispy Bacon, Watercress and Feta Cheese Salad
w/Raspberry Dressing
クリスピーベーコンとクレソン、フェタチーズのサラダ
ラズベリービネガードレッシング

1,700



Spicy Grilled Chicken & Mango Salad w/Coriander Flavor
スパイシーグリルチキンをのせたマンゴーサラダ
コリアンダーの香り

1,800



Classic Green Salad w/Balsamico Dressing
ベーシックなグリーンサラダ エストラゴンの香り バルサミコドレッシング

1,300
Half 700

Buffalo Mozzarella Caprese Salad
水牛のモッツアレラチーズとフルーツマトのサラダ

2,300



SOUP

スープ

Classic Lobster Bisque
ロブスター ビスク

900

BLACK ANGUS BEEF FROM AUSTRALIA (AGED)
ブラックアンガスビーフ(21日間熟成・35日間熟成)

イギリス・スコットランド原産の牛。ブラックアンガス牛のお肉は、赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい肉質とジューシーさが魅力です。牧草だけで育てられた「グラスフェッド(牧草肥育)」といわれる肥育と、牧草で肥育され、その後、穀物によって肥育される「グレインフェッド(穀物肥育)」という肥育方法があります。

37 Steakhouse & Barのリブステーキのお肉は、「グレインフェッド」のなかでも、150~180日間の中期穀物肥育によって育てられた「ミドルフェッド(中期穀物肥育)」の牛肉を使用していますので、赤身と脂身のバランスが絶妙な牛肉です。

国産の牛肉よりもお肉の味が濃い上に、21日間熟成されているので、さらにお肉の旨みが凝縮され、本来の「肉」らしい味がします。

また、店内に設置された熟成庫にて、元々21日間熟成された状態で仕入れたお肉を、さらに自家熟成で14日間(2週間)熟成させます。計35日(5週間)の熟成を経て凝縮されたお肉の旨みを、是非お試しください。

21 Days Aged

21日間熟成

350g Boneless Rib Steak 5,000
ボーンレス リブステーキ(骨なし/350g)

650g Bone-in Rib Steak 7,700
リブステーキ(骨付き/650g)

35 Days Aged [21 Days Aged + 14 Days Home Aged]

35日間熟成【21日間熟成+14日間自家熟成】

350g Boneless Rib Steak 5,700
ボーンレス リブステーキ(骨なし/350g)

650g Bone-in Rib Steak 8,900
リブステーキ(骨付き/650g)

AUSTRALIAN "WAGYU" BEEF (21 DAYS AGED)
オーストラリア和牛(21日間熟成)



37 Steakhouse & Barのサーロインステーキとポーターハウスステーキは「オーストラリア和牛(豪州和牛)」のお肉を使っています。「オーストラリア和牛」とは、日本からオーストラリアに輸出された純血和牛などが、オーストラリアでアンガス種などの現地の牛と交雑された牛(F1/一代雑種牛)のこと。最近では、日本の和牛の品質に迫る勢いとも言われています。和牛の血統が混ざっているため、日本人の口に合い、アンガス牛よりも上品な味わいです。

Porterhouse Steak 650g 17,200
ポーターハウスステーキ(骨付き) 1000g 24,000

骨を境にサーロインとテンダーロイン(フィレ)の2種類のお肉が楽しめるステーキです。2~4名様でお分け頂くのがおすすめです。

SIDE DISH

サイドディッシュ

Garlic Mashed Potatoes ガーリック マッシュ ポテト	900	Onion Ring オニオンリング	800
Creamed Spinach クリーム スピナッチ	1,100	Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	1,100
Baked Potatoes w/Sour Cream, Bacon & Cheese バイクドポテト サワークリームとベーコン、チーズのトッピング	900	Steamed Broccoli 国産ブロッコリーのボイル	900
French Fries フレンチフライ	700	Sauteed Mushrooms マッシュルーム ソテー	1,100
Spicy Potato スパイシーポテト	900		

お肉はカットしてご提供致しますので、お分けいただいております。



CHEF'S RECOMMENDATION 料理長おすすめのメインディッシュ

Seafood Combination Plate (Salmon & Jumbo Shrimp) 3,500
サーモン&ジャンボシュリンプのグリル レモンバターソース



Homemade Seasoning Covered Grill Chicken Leg (Boneless) 3,200
with Grilled Tomato
やんばるハーブ鶏のグリル オリジナルシーズニングの香り グリルトマト添え



Grilled Bone-in Agu Pork Chop 3,400
w/Applemint and Spicy Mustard Mamalade
骨付きあぐー豚のグリル
アップルミントとスパイシーマスタードのマーマレード添え



Grilled Aussie Lamb Chop (3 Pieces) 3,600
w/Estragon Sauce Add 1 Piece 1,200
オーストラリア産 ラムチョップのグリル エストラゴンソースで

DESSERTS

デザート

NY Style Baked Cheese Cake w/Strawberry Sauce 1,000
NYスタイル ベイクドチーズケーキ ストロベリーソース



Peacan Nut Tart w/Pistachio Ice Cream 1,000
ピーカンナッツのタルト ピスタチオジェラート添え



Tiramisu 900
自慢のティラミス

Ecuadorian Chocolate Mousse 900
エクアドル産チョコレートのムース



Today's Gelato (Please ask your waiter.) 800
ジェラート (本日の内容はウェイターまでお尋ね下さい。)