



STARTERS

スターター

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 6,500
1人分追加 Add for One 3,250



"Itosima Raizan Pork" Sausage w/Sauer Kraut
糸島雷山豚の荒挽きソーセージ ザワークラウト添え

1,700



Snow Crab Cake w/Tartar & Lemon
スノークラブのクラブケーキ タルタルソース(2ピース) 1ヶ追加 Add 1 Piece +850

1,700



Jumbo Shrimp Cocktail
ジャンボシュリンプ カクテル ワサビカクテルソース

2,400
1尾追加 Add One 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

1,900

SOUP

スープ

Classic Lobster Bisque
ロブスター ビスク

Bowl 1,700
Cup 900

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

1,350
Half 950

Extras トッピング | Bacon / Avocado 230each
ベーコン/アボカド



Scallop & Apple Salad w/Apple Dressing
ホタテとリンゴのサラダ アップルドレスング

2,400



Greek Salad w/Crispy Prosciutto
クリスピープロシュートとフェタチーズのグreekサラダ

1,600
Half 1,080



Spinach Salad w/Hot Bacon & Mushroom
温かいキノコとベーコンのほうれん草サラダ

1,800



B.L.T.A. Salad (Bacon, Lettuce, Tomato & Avocado) w/BBQ Dressing
ベーコン、レタス、トマト、アボカドのサラダ バーベキュードレッシング

1,700



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

2,200



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 ボーンレス リブステーキ(骨なし/350g)	5,500
650g Bone-in Rib Steak リブステーキ(骨付き/650g)	8,200

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 ボーンレス リブステーキ(骨なし/350g)	6,200
650g Bone-in Rib Steak リブステーキ(骨付き/650g)	9,400

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。

700g Bone-in Sirloin Steak サーロインステーキ(骨付き/700g)	18,000
---	--------

Porterhouse Steak ポーターハウスステーキ(骨付き)	650g 18,000 1000g 25,000
<small>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。</small>	

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	950	Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	1,200
Creamed Spinach クリーム スピナッチ	1,100	Steamed Broccoli 国産ブロッコリーのボイル	950
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	Sauteed Mushrooms マッシュルーム ソテー	1,150
French Fries フレンチフライ	750	Thick Cut Tomatoes トマトの厚切りスライス	800
Onion Ring オニオンリング	800	Spicy Fried Potato スパイシーフライドポテト	900

お肉はカットしてご提供致しますので、お分けいただいでお召し上がり頂けます。



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) 3,700
サーモン&ジャンボシュリンプのグリル



Homemade Seasoning Covered Grill Chicken Leg (Boneless) 3,100
with Mashed Potato
特製シーズニングをまぶした岩手県産「奥州いわいどり」のグリル マッシュポテト添え



Grilled Pork Chop w/Apple mint and Spicy Mustard Marmalade 3,400
北海道産ラベンダーポークのグリル
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) 3,700
w/Estragon Sauce Add 1 Piece 1,300
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

Mixed Berry Gratin & Vanilla Ice Cream 1,300
ミックスベリーのグラタンとバニラジェラートのコブラ



Cream Caramel Pudding 1,000
クリームキャラメル



Pumpkin Tart w/Pistachio Ice Cream 950
パンプキントルト ピスタチオジェラート添え

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



Green Tea & YUZU Mousse 950
抹茶とゆずのムース

Tiramisu 900
ティラミス



Hazelnut Chocolate Cake w/Vanilla Gelato 950
温かいヘーゼルナッツケーキ バニラジェラート添え

Today's Ice Cream (Please ask your waiter.) 750
アイスクリーム(本日の内容はウェイターまでお尋ね下さい。)