

SPECIAL LUNCH COURSE

- We only accept same course for group diners.
- Please note that it may take longer for orders of 6 or more people.
- Please make a reservation in advance for group of 10 people and beyond.
- 同一テーブルのお客様は、皆様同一コースのご注文とさせていただきます。
- 6名様以上でご注文の場合は、少々お時間を頂く場合がございます。
- 10名様以上でのご注文の場合、ご来店されてからのご注文では承れない場合がございます。必ず事前のご予約をお願い致します。

US PRIME BEEF TENDERLOIN STEAK COURSE

USプライムビーフ テンダーロインステーキコース

11,000



Assorted Starters
前菜盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

US Prime Beef Tenderloin Steak 200g
w/Mashed Potatoes
USプライムビーフ テンダーロインステーキ 200g
マッシュポテト添え

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

You can change Coffee or Tea to
Espresso, Caffe Latte or Cappuccino for an extra fee of 440yen.

「コーヒー または 紅茶」は+440円で
エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ のいずれかに変更できます。

価格は全て税込価格です。 | Tax included.

SHARING 21 DAYS AGED AKAGIGYU BEEF SIRLOIN STEAK COURSE

21日間熟成 群馬県産赤城牛 サーロインステーキ シェアコース

2名様 18,400

We accept only even numbers for this particular course.
※2名様以上の偶数人数で承ります。



Assorted Starters
前菜盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

21 Days Aged Akagigyuu Beef Bone-in Sirloin Steak 800g (for 2)
w/Mashed Potatoes

21日間熟成 群馬県産赤城牛 骨付きサーロイン
シェアステーキ 800g (2名様でシェア) マッシュポテト添え

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

21 DAYS AGED BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK COURSE

21日間熟成 ブラックアンガスビーフ リブステーキコース

6,900



Assorted Starters
前菜盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak 200g
w/Mashed Potatoes
21日間熟成ブラックアンガスビーフ リブステーキ 200g
マッシュポテト添え

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

価格は全て税込価格です。 | Tax included.

BRUNCH SELECTION

※当店では国産米を使用しております。*We serve only Japanese rice.



CHEF'S RECOMMENDED

21 Days Aged Black Angus Beef
Rib Steak Sandwich w/Horseradish Mayonnaise

21日間熟成ブラックアンガスビーフの
リブステーキサンドウィッチ レフォルマヨネーズ

3,600

*You can change French Fries to "Spicy Potato" for an extra fee of 150yen.
※フレンチフライは+150円で「スパイシーポテト」に変更できます。



CHEF'S RECOMMENDED

21 Days Aged Black Angus Beef
Rib Steak on Garlic Rice

21日間熟成ブラックアンガスビーフの
リブステーキ ガリックライス

4,100



21 Days Aged Black Angus Beef ×
Australian Beef Burger 180g w/French Fries

21日間熟成ブラックアンガスビーフ ×
オーストラリアビーフのクラシックバーガー 180g

2,500

Extras トッピング

Cheddar / Grilled Bacon / Avocado / Blue Cheese / Sautéed Mushroom
チェダーチーズ/ベーコン/アボカド/ブルーチーズ/マッシュルーム
220 each

*You can change French Fries to "Spicy Potato" for an extra fee of 150yen.
※フレンチフライは+150円で「スパイシーポテト」に変更できます。



21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak
and Garlic Mashed Potato w/Bread

21日間熟成ブラックアンガスビーフの
リブステーキ (パン付き)

200g 5,100 | 350g 7,500

SPECIAL PRICE BEVERAGES FOR BRUNCH SELECTION

ブランチセレクションをご注文のお客様は、下記のお飲物を特別価格でご注文頂けます



Eggs Benedict
w/Grilled Bacon, Salad & French Fries

グリルベーコンのエッグベネディクト
サラダとフレンチフライ添え

2,300

*You can change French Fries to "Spicy Potato" for an extra fee of 150yen.
※フレンチフライは+150円で「スパイシーポテト」に変更できます。



Ricotta Pancake
w/Grilled Banana, Maple Syrup & Honey Butter

リコッタチーズのパンケーキ
はちみつを練りこんだホイップバターと
グリルしたバナナを添えて

2,200

880 each

BEER

Asahi Premium "Jukusen"
アサヒプレミアム 熟撰

Tokyo Sumidagawa Brewing
Golden Ale

Tokyo 隅田川ブルーイング
ゴールデンエール

Tokyo Sumidagawa Brewing
Pale Ale

Tokyo 隅田川ブルーイング
パールエール

Asahi Stout (Bottled Beer)
アサヒ スタウト

WINE *by the glass*

Dibon Cava Brut (Sparkling)
ディボン カヴァ ブリュット
(スパークリング)

St. George Chardonnay
California

セント ジョージ シャルドネ
カリフォルニア

Ironstone Vineyards Stone Valley
Red Blend California

アイアンストーン ヴィンヤーズ
ストーンヴァレー

レッド ブレンド カリフォルニア

440 each

Coffee (Hot or Iced)
*Free Refill
コーヒー(ホット or アイス)
※お替り自由

Tea (Hot or Iced)
*Free Refill
紅茶(ホット or アイス)
※お替り自由

Espresso
エスプレッソ

Cappuccino
カプチーノ

Caffe Latte (Hot or Iced)
カフェラテ(ホット or アイス)

Cranberry Juice
クランベリージュース

Apple Juice
アップルジュース

Pineapple Juice
パイナップルジュース

Orange Juice
オレンジジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

COCKTAIL

Bellini Shandy Guff Mimosa Red Eye
ベリーニ シャンディーガフ ミモザ レッドアイ