

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.

WEEKDAY LUNCH

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

Please choose one drink from Below.

セットのお飲み物は下記からお選び下さい。

Coffee / Iced Coffee / Tea / Iced Tea
 ホットコーヒー / アイスコーヒー / 紅茶 / アイスティー
 +0

Espresso / Caffe Latte / Cappuccino
 エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ
 +440



Akagigyu Beef x Australian Beef
 Hamburg Steak 200g
 赤城牛 × オーストラリアビーフの
 オリジナルハンバーグステーキ 200g
 w/ [Bread or Rice] [Soup] [Drink]
 [パン又はライス][スープ][ドリンク]付き
 2,000



21 Days Aged Black Angus Beef x
 Australian Beef Burger 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
 w/ [Soup] [Drink]
 [スープ][ドリンク]付き
 100g 2,000 | 180g 2,600

Extras トッピング

Cheddar / Grilled Bacon / Soft-Boiled Egg
 チェダーチーズ/ベーコン/半熟卵
 220 each

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 Steak Rice Bowl
 with Yuzukosho Pepper Sauce
 21日間熟成ブラックアンガスビーフのステーキ丼
 和風ゆず胡椒ソース
 w/ [Soup] [Drink]
 [スープ][ドリンク]付き
 2,800



21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak
 21日間熟成ブラックアンガスビーフのリブステーキ
 w/ [Bread or Rice] [Soup] [Drink]
 [パン又はライス][スープ][ドリンク]付き
 200g 5,200 | 350g 7,600



Grilled Oimo Pork Chuck Roll 200g
 宮崎県産おいも豚のグリルステーキ 200g
 w/ [Bread or Rice] [Soup] [Drink]
 [パン又はライス][スープ][ドリンク]付き
 2,100



Grilled Domestic Half Chicken
 国産骨付きチキンのグリル(半身)
 w/ [Bread or Rice] [Soup] [Drink]
 [パン又はライス][スープ][ドリンク]付き
 2,200



Grilled Norwegian Salmon
 ノルウェーサーモンのグリル
 w/ [Bread or Rice] [Soup] [Drink]
 [パン又はライス][スープ][ドリンク]付き
 2,800

Extra Salad
 +220

ランチご注文のお客様は
 +220円でサラダを追加できます。

Extra Mini Dessert
 +330

ランチご注文のお客様は
 +330円でミニデザートを追加できます。

SPECIAL PRICE BEVERAGES FOR LUNCH

ランチタイム限定で下記のお飲物を特別価格でご注文頂けます

| 880 each | | | 440 each |
|--|--|-------------------------|----------------------------------|
| BEER | WINE <i>by the glass</i> | COCKTAIL | |
| Asahi Premium "Jukusen" アサヒプレミアム 熟撰 | Dibon Cava Brut (Sparkling) ディボン カヴァ ブリュット (スパークリング) | Bellini ベリーニ | Cranberry Juice クランベリージュース |
| Tokyo Sumidagawa Brewing Golden Ale | St. George Chardonnay California | Mimosa ミモザ | Apple Juice アップルジュース |
| Tokyo 隅田川ブルーイング ゴールデンエール | セント ジョージ シャルドネ カリフォルニア | Shandy Guff シャンディーガフ | Pineapple Juice パイナップルジュース |
| Tokyo Sumidagawa Brewing Pale Ale | Ironstone Vineyards Stone Valley Red Blend California | Red Eye レッドアイ | Orange Juice オレンジジュース |
| Tokyo 隅田川ブルーイング ペールエール | アイアンストーン ヴィンヤーズ ストーンヴァレー | | Grapefruit Juice グレープフルーツジュース |
| Asahi Stout (Bottled Beer) アサヒ スタウト | レッド ブレンド カリフォルニア | | |

DESSERTS



| | |
|--|-------|
| Mixed Berry Tiramisu ミックスベリーのティラミス | 1,050 |
| Pecan Nut Tart w/Pistachio Ice Cream ピーカンナッツのタルト ピスタチオアイスクリーム添え | 1,050 |
| Pistachio Cream Brulee w/Pistachio Ice Cream ピスタチオのクレームブリュレ ピスタチオアイスクリーム添え | 1,250 |
| Baked Orange Cheese Cake w/Vanilla Ice Cream ベイクドオレンジチーズケーキ バニラアイスクリーム添え | 1,250 |
| Chocolate Banana Terrine w/Vanilla Ice Cream チョコレートバナナテリーヌ バニラアイスクリーム添え | 1,100 |
| Ice Cream アイスクリーム Please choose two flavors from Vanilla, Chocolate, Pistachio or Lemon Sherbet. バニラ/チョコレート/ピスタチオ/レモンシャーベットより2種類お選び下さい。 | 850 |

価格は全て税込価格です。 | Tax included.

PRIVATE ROOM INFORMATION

個室のご案内

37 Steakhouse & Barでは6名様から最大24名様までご利用頂ける
個室をご用意しております。

大事なご接待やプライベートな空間をご希望の方など
様々なシチュエーションにお応え致します。

詳しくは下記QRコードよりオフィシャルサイトにてご確認下さい。

(ご利用最低保証料金がございます)



RECOMMENDED COURSES

おすすめコース

3日前までのご予約とさせていただきます。

US Prime Beef Sirloin Steak Course
USプライムビーフ サーロインステーキコース
14,000

21 Days Aged Akagigyu Beef Porterhouse Steak Course
21日間熟成 群馬県産赤城牛 ポーターハウスステーキコース
【2名様~12名様限定】
18,000

その他のコースもご用意しております。詳しくは下記QRコードよりオフィシャルサイトにてご確認下さい。



価格は全て税込価格です。 | Tax included.