

BRUNCH

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

880 each

BEER

Asahi Premium "Jukusen"
アサヒプレミアム 熟撰

Asahi Black Beer
アサヒ生ビール黒生

Peroni Nastro Azzurro
ペローニ ナストロ アズーロ

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)

**Berton Vineyards
Found Stone Chardonnay**
バートン ヴィンヤーズ
ファウンド ストーン シャルドネ

**Berton Vineyards
Found Stone Cabernet Sauvignon**
バートン ヴィンヤーズ
ファウンド ストーン
カベルネ ソーヴィニヨン

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

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

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
11,500



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 19,000

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

7,200



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



21 Days Aged Black Angus Beef
×
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
2,500

EXTRAS トッピング
Cheddar / Grilled Bacon / Avocado / Blue Cheese / Sauteed 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。

BRUNCH SELECTION



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 レフォールマヨネーズ
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。



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



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 ガーリックライス
4,100

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



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



Grilled Bacon Eggs Benedict
w/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。



Smoked Salmon Eggs Benedict
w/Salad & French Fries
スモークサーモンのエッグベネディクト
サラダとフレンチフライ添え
2,500

*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。

STARTERS



Pacific Ocean Mezze with Melted Butter and Lemon **9,500**
 Fresh Oyster, Shrimp Cocktail & King Crab - for 2 persons 1人分追加 Add for One +4,500
 オーシャンプラッター メルトバター&レモン (2名分)
 フレッシュオイスター、シュリンプカクテル、タラバガニ



Fresh Oyster Plate - 3 kinds, 2 each **4,800**
 フレッシュ オイスタープレート (3種・各2個) 1個追加 Add 1pc +800



Shrimp Cocktail - 6 Shrimps **3,550**
 シュリンプ カクテル ワサビカクテルソース (6尾) 1尾追加 Add 1pc +660



Snow Crab Cake with Tartar Sauce and Lemon - 2 Crab Cakes **2,400**
 ズワイガニのクラブケーキ タルタルソース (2個) 1個追加 Add 1pc +1,100



Homemade Smoked Salmon with Lemon Cream and Ikura **2,600**
 厚切りスモークサーモン レモンクリームといくら添え

SALADS

Caesar Salad **1,650**
 シーザーサラダ Half **1,100**
 Extras | Bacon / Avocado 275 each
 トッピング | ベーコン/アボカド



Bacon Mushroom Spinach Salad, Red Wine Vinegar Dressing **2,000**
 ベーコンとキノコのほうれん草サラダ 赤ワインビネガードレッシング Half **1,300**



Buffalo Mozzarella Caprese Salad **3,200**
 水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマトのサラダ



Smoked Chicken Salad, Raspberry Dressing **2,200**
 大山鶏のスモークチキンサラダ ラズベリードレッシング



B.L.T.A. Salad, BBQ Dressing **2,200**
 BLTAサラダ BBQドレッシング



SOUPS

Classic Clam Chowder **1,100** **Classic Lobster Bisque** **1,350**
 クラムチャウダー ロブスター ビスク

STEAKHOUSE

GUNMA AKAGIGYU BEEF [21 DAYS AGED]

群馬県産赤城牛【21日間熟成】



赤城牛は、黒毛和種(黒毛和牛)を交配した交雑種で、健康な赤身肉と和牛由来の風味の良さが持ち味です。旨みの元であるアミノ酸を多く含み、柔らかくきめ細やかな肉質をしています。噛むほどに牛肉本来の香りと旨みが口の中に広がり、後味はスッキリとした余韻、脂は赤城牛ならではの甘く上品な味わいが楽しめて、ほどよいバランスの良さを味わえます。群馬県の赤城肉牛生産販売組合の組合員となる生産者皆さんが、お客様の美味しさで笑顔あふれる場面を思い浮かべながら日々命と向き合い送り出される銘柄牛です。

3週間の「枯らし熟成」と37 Steakhouse & Bar独自の炭火のみで焼き上げる事で、ポテンシャルを最大限に引き出します。21日間熟成の旨味、炭火の香りたっぷりの赤城牛をお楽しみ下さい。

Porterhouse Steak

ポーターハウスステーキ(骨付き)

骨を境にサーロインとタンダーロイン(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。

800g **24,000** | 1200g **29,000**

Bone-in Sirloin Steak

サーロインステーキ(骨付き)

800g **19,500**

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様1,100円頂戴しております。| 価格は全て税込価格です。
We have a cover charge of 1,100 yen per person. | Tax included.

STEAKHOUSE

US BLACK ANGUS BEEF [21 DAYS AGED / 35 DAYS AGED]

US ブラックアンガスビーフ【21日間熟成・35日間熟成】



USDA(アメリカ農務省)によって認められたブラックアンガス牛は、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。特に37 Steakhouse & Barでは、アメリカ国内で生まれ、現地で収穫された栄養価の豊富なトウモロコシや大豆などが中心の配合飼料を最低120日間以上与えて肥育された牛の中から、良質なブラックアンガスのみを選抜して取り扱っています。

その中でもリブステーキは、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」らしい味を感じられるでしょう。

また、店内に設置された熟成庫にて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)熟成させたリブステーキもご紹介します。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。

35 Days Aged Rib Steak - 21 Days Aged + 14 Days Home Aged

35日間熟成 リブステーキ [21日間熟成 + 14日間自家熟成]

350g **14,000** | 450g **18,000** | 550g **21,000**

21 Days Aged Rib Steak

21日間熟成 リブステーキ

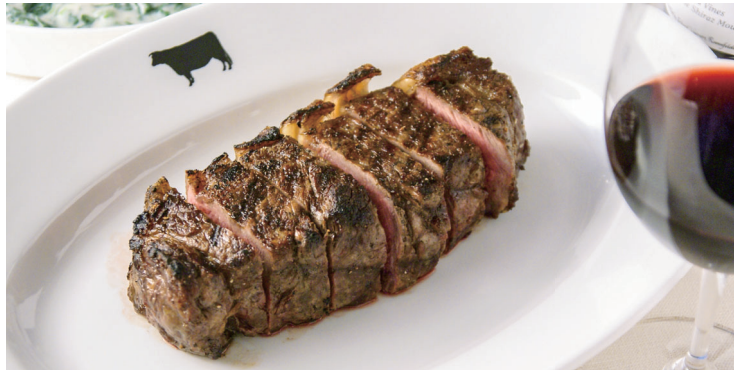
350g **9,500** | 450g **12,500** | 550g **15,500**

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様1,100円頂戴しております。| 価格は全て税込価格です。
We have a cover charge of 1,100 yen per person. | Tax included.

STEAKHOUSE

US PRIME BEEF

USプライムビーフ



Sirloin Steak

サーロイン ステーキ

350g 11,000 | 450g 14,000 | 550g 17,000

アメリカで最高級ビーフとしてUSDA (United States Department of Agriculture / 米国農務省) の認可を受けた物。アメリカン・ビーフ全体からごくわずかしかなれない、格付けでは最高ランクに位置する高級品です。サシがとてもきれいに入り、「味わい」、「ジューシーさ」、「柔らかさ」、の全てにおいて高い品質が認められ、多くの高級レストランで扱われています。少し奮発してでも特別な日に食べたいお肉です。穀物(特にコーン)のフレーバーが香る上質な味わいと柔らかさが特徴です。

Tenderloin Steak

テンダーロイン ステーキ

250g 14,000 | 350g 18,000

SIDE DISH

Eggslat with Fresh Truffle トリュフ エッグスラット	3,300	French Fries with Fresh Truffles フレッシュトリュフのフレンチフライ	1,800
Truffle Mashed Potatoes with Fresh Truffles トリュフマッシュポテト	2,800	French Fries フレンチフライ	950
Garlic Mashed Potatoes ガーリック マッシュポテト	1,100	Spicy Fried Potatoes スパイシーフライドポテト	1,050
Creamed Spinach クリーム スピナッチ	1,350	Baked Potatoes with Sour Cream and Bacon バイクドポテト サワークリームとベーコン添え	1,400
Macaroni Cheese マカロニチーズ	1,500	Steamed Broccoli 国産ブロッコリーのボイル	1,250
Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	2,200	Sauteed Mushrooms マッシュルーム ソテー	1,350
Onion Rings オニオンリング	1,350	Thick Cut Tomatoes スライストマト	1,000

価格は全て税込価格です。| Tax included.

SEAFOOD & CHOPS

Grilled Salmon & Shrimp w/Herb Lemon Butter Sauce

サーモン & シュリンプのグリル ハーブレモンバターソース

4,300



Grilled Bone-in Chicken with Special Seasoning

特製シーズニングをまぶした岩手県産骨付き清流鶏のグリル

3,300



Grilled Miyagi Pork with Apple Confiture

宮城県産おいも豚ロースのグリル 完熟リンゴのコンフィチュール添え

3,600



Grilled Lamb Chop with Estragon Sauce - 3 Lamb Chops

ラムチョップのグリル エストラゴンソース添え (3本) 1本追加 Add 1pc 1,600

4,500



価格は全て税込価格です。| Tax included.

DESSERTS



Classic Tiramisu
クラシック ティラミス

1,100



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

1,100



Strawberry New York Cheesecake
ストロベリー ニューヨークチーズケーキ

1,300



Chocolate Mousse with Raspberry Brisée
チョコレートムース フランボワーズのブリゼ

1,100



Apple Pie with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream
アップルパイ キャラメルソース バニラアイスクリーム添え

1,500

Ice Cream 1,000
Please choose two flavors from Vanilla, Chocolate, Pistachio or Lemon Sherbet.
アイスクリーム 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。