

STEAK DINNER COURSE

21 Days Aged Gunma Akagigyu Beef Sirloin Steak 200g

21日熟成 群馬県産赤城牛 サーロインステーキ 200g

10,000

21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak 150g

21日熟成 ブラックアンガスビーフ リブステーキ 150g

7,700

Assorted Appetizer

前菜 2種 盛り合わせ

Caesar Salad

シーザーサラダ

Lobster Bisque

ロブスタービスク

Steak

ステーキ

BLUE SEAL Ice Cream

BLUE SEAL アイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様550円頂戴しております。| 価格は全て税込です。

We have a cover charge of 550 yen per person. | Tax included.

STARTERS



Pacific Ocean Mezze w/Melted Butter & Lemon 5,000
 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

Fresh Oyster (3 Pieces) w/Wasabi Cocktail Sauce 1,800
 室津産フレッシュオイスター(3個) ワサビカクテルソース

Snow Crab & Bitter Melon Cake (2 Pieces) w/Tartar & Lemon 1,800
 ずわい蟹とゴーヤのクラブケーキ(2個) タルタルソース

“Agu Pork” Sausage w/Sauer Kraut 1,500
 あぐー豚の粗挽きソーセージ ザワークラウト添え

Jumbo Shrimp Cocktail (3 Pieces) 1,800
 ジャンボシュリンプ カクテル(3尾) ワサビカクテルソース

Homemade Smoked Salmon w/Lemon Cream & Ikura 1,800
 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



Best of Caesar Salad w/Creamy Parmesan Dressing 1,430
 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
 ハーフ Half 770

Garlic Shrimp Hawaiian Salad with Avocado and Tomato 1,650
 ガーリックシュリンプとアボカド、トマトのハワイアンサラダ

Rocket Salad with Semi-dried Tomato and Grana Padano 1,650
 セミドライトマトとグラナパダーノ ルッコラセルパチコのサラダ

Caprese, Burrata and Fruit Tomato 1,650
 糸満フルティカとブッラータチーズのカプレーゼ

SOUPS



Clam Chowder 990
 白ハマグリのカラムチャウダー

Classic Lobster Bisque 990
 ロブスター ビスク

STEAKHOUSE

21 / 35 DAYS AGED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF

21日間熟成・35日間熟成 ブラックアンガスビーフ



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。

当店のリブステーキのお肉は、牧草で肥育され、その後、穀物によって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」の牛肉を使用しており、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。

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]

Boneless Rib Steak	200g	6,050
ボーンレス リブステーキ(骨なし)	350g	10,560

650g Bone-in Rib Steak	19,580
リブステーキ(骨付き/650g)	

21 DAYS AGED

21日間熟成

Boneless Rib Steak	200g	4,840
ボーンレス リブステーキ(骨なし)	350g	8,470

650g Bone-in Rib Steak	15,730
リブステーキ(骨付き/650g)	

[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]

上記のステーキは50g単位で増量を承ります。詳しくはウェイターまでお尋ね下さい。

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様550円頂戴しております。| 価格は全て税込です。

We have a cover charge of 550 yen per person. | Tax included.

STEAKHOUSE

21 DAYS AGED GUNMA AKAGIGYU BEEF

21日間熟成 群馬県産 赤城牛



37 Steakhouse & Barのサーロインステーキは群馬県産の「赤城牛」を使っています。

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。

800g Bone-in Sirloin Steak

サーロインステーキ(骨付き/800g)

17,600

[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]

SIDE DISH

Garlic Mashed Potatoes	800	Steamed Broccoli	1,100
ガーリック マッシュ ポテト		国産ブロッコリーのボイル	
Onion Ring	550	Spicy Fried Potato	550
オニオンリング		スパイシーフライドポテト	
French Fries	550	Sauteed Mushrooms	1,100
フレンチフライ		マッシュルーム ソテー	
Grilled Asparagus	1,430	Creamed Spinach	1,100
アスパラガスのグリル		クリーム スピナッチ	
Sliced Tomato	770		
スライストマト			

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様550円頂戴しております。| 価格は全て税込です。

We have a cover charge of 550 yen per person. | Tax included.

RICE BOWL



Garlic Fried Rice with Steak 2,750
ステーキ オン ガーリックライス

21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak Rice Bowl, 2,750
Yuzukosho Pepper Sauce
21日熟成 ブラックアンガスビーフのリブステーキ丼 和風ゆず胡椒ソース

DESSERT



NY Style Baked Cheese Cake w/Strawberry Sauce 880
NYスタイル バイクドチーズケーキ ストロベリーソース

Pecan Nut Tart w/Pistachio Ice Cream 880
ピーカンナッツのタルト ピスタチオジェラート添え

Tiramisu 990
自慢のティラミス

BLUE SEAL Ice Cream (Please ask your waiter.) 660
BLUE SEAL 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。)

COFFEE

Cafe Americano 550
カフェアメリカーノ

Espresso, Single 400
エスプレッソ、シングル

Espresso, Double 700
エスプレッソ、ダブル

Cappuccino 650
カプチーノ

Cafe Latte (Hot or Cold) 650
カフェラテ (ホット 又は アイス)

TEA

Darjeeling 650
ダージリン

Earl Grey 650
アール グレイ

Chamomile 650
カモミール

Rooibos Tea 650
ルイボスティー

Iced Tea 550
アイスティー