

STARTERS



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 8,900
1人分追加 Add for One +4,000

Fresh Oyster Plate
フレッシュ オイスタープレート

3種類/各2ps 6ps 4,300
1ヶ追加 Add 1 piece +750

Shrimp Cocktail (6 Pieces)
シュリンプ カクテル ワサビカクテルソース(6尾)

3,550
1尾追加 Add 1 Piece +660

Snow Crab Cake (2 Pieces) w/Tartar & Lemon
ズワイガニ爪肉のクラブケーキ(2ピース) タルタルソース

2,400
1ヶ追加 Add 1 Piece +1,100

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

2,500

SALADS



Caesar Salad
シーザーサラダ

Extras トッピング | Bacon / Avocado 275each
ベーコン/アボカド

1,650
Half 1,100

Watercress Green Salad, Crispy Prosciutto, Raspberry Dressing
クリスピープロシュートとクレソンのサラダ ラズベリードレッシング

2,100
Half 1,300

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

3,100

Thick Cut Oimo Pork Bacon Wedge Salad, Vinaigrette Dressing
おいも豚ベーコンのウェッジサラダ ビネグレットドレッシング

2,300

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

2,200

SOUPS

Classic Clam Chowder
クラムチャウダー

1,100

Classic Lobster Bisque
ロブスター ビスク

1,350

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.

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

21 / 35 DAYS AGED US BLACK ANGUS BEEF

21日間熟成・35日間熟成 US ブラックアンガスビーフ



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用意。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]

| | |
|---|--------|
| 350g Boneless Rib Steak ポーンレス リブステーキ(骨なし/350g) | 15,800 |
| 650g Bone-in Rib Steak リブステーキ(骨付き/650g) | 21,800 |

21 DAYS AGED

21日間熟成

| | |
|---|--------|
| 350g Boneless Rib Steak ポーンレス リブステーキ(骨なし/350g) | 8,900 |
| 650g Bone-in Rib Steak リブステーキ(骨付き/650g) | 13,500 |

[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]

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

21 DAYS AGED GUNMA AKAGIGYU BEEF

21日間熟成 群馬県産赤城牛



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) | 800g 22,500 1200g 27,600 |
| 800g Bone-in Sirloin Steak サーロインステーキ(骨付き/800g) | 18,300 |

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。

[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]

RECOMMENDED SIDE DISH



| | |
|--|-------|
| Eggslut with Fresh Truffle Shaving トリュフ エッグスラット | 3,300 |
| Horseradish Garlic Mashed Potatoes ホースラディッシュ ガーリックマッシュポテト | 1,450 |
| Truffle Mashed Potatoes with Fresh Truffle Shaving トリュフマッシュポテト | 2,800 |

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



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とれない、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。

| | | |
|--------------------------------|------|--------|
| US Prime Beef Sirloin Steak | 350g | 10,800 |
| USプライム サーロイン ステーキ | 450g | 13,700 |
| | 550g | 16,800 |
| | | |
| US Prime Beef Tenderloin Steak | 250g | 13,800 |
| USプライム テンダーロイン ステーキ | 350g | 17,800 |

[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 ガーリック マッシュ ポテト | 1,050 | Steamed Broccoli 国産ブロッコリーのポイル | 1,250 |
| Creamed Spinach クリーム スピナッチ | 1,350 | Sauteed Mushrooms マッシュルーム ソテー | 1,350 |
| French Fries フレンチフライ | 950 | Spicy Fried Potato スパイシーフライドポテト | 1,050 |
| Grilled Asparagus アスパラガスのグリル | 2,000 | Thick Cut Tomatoes トマトの厚切りスライス | 1,000 |

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.

SEAFOOD & CHOPS



Grilled Salmon & Shrimp w/Herb Lemon Butter Sauce 4,300
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

Homemade Seasoning Covered Grill Chicken Leg (Boneless) 3,300
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

Grilled Pork Chop w/Apple Mint & Spicy Mustard Marmalade 3,600
宮崎県産おいも豚のグリル 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) w/Estragon Sauce 4,200
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 Add 1 Piece 1,450

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.