

# 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  
 バスト 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

Semi-dried Tomato Salad with Balsamic Vinegar Dressing 1,650  
 セミドライトマトをのせたグリーンサラダ バルサミコドレッシング

Grilled Chicken Mimosa Salad with Sesami Dressing 1,980  
 グリルチキンのミモザ風サラダ ゴマドレッシング

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 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ざいます。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   | Garlic Roasted Potatoes      | 880   |
| ガーリック マッシュポテト          |       | ガーリック ローストポテト                |       |
| Onion Ring             | 550   | Camembert Fritto             | 1,650 |
| オニオンリング                |       | カマンベールのフリット                  |       |
| French Fries           | 550   | Shrimp Fritto                | 1,320 |
| フレンチフライ                |       | 小エビのフリット                     |       |
| Grilled Asparagus      | 1,430 | Grilled Portobello Mushrooms | 1,540 |
| アスパラガスのグリル             |       | ポータベラのグリル ゴルゴンゾーラソース         |       |
| Sliced Tomato          | 770   | Spicy Fried Potato           | 550   |
| スライストマト                |       | スパイシーフライドポテト                 |       |
| Steamed Broccoli       | 1,100 | Creamed Spinach              | 1,100 |
| 国産ブロッコリーのボイル           |       | クリーム スピナッチ                   |       |
| Sauteed Mushrooms      | 1,100 |                              |       |
| マッシュルーム ソテー            |       |                              |       |

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

Brown Sugar Creme Brulee 880  
黒糖のブリュレ

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<br>カフェアメリカーノ                    | 550 |
| Espresso, Single<br>エスプレッソ、シングル                | 400 |
| Espresso, Double<br>エスプレッソ、ダブル                 | 700 |
| Cappuccino<br>カプチーノ                            | 650 |
| Cafe Latte (Hot or Cold)<br>カフェラテ (ホット 又は アイス) | 650 |

### TEA

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Darjeeling<br>ダージリン    | 650 |
| Earl Grey<br>アール グレイ   | 650 |
| Chamomile<br>カモミール     | 650 |
| Rooibos Tea<br>ルイボスティー | 650 |
| Iced Tea<br>アイスティー     | 550 |