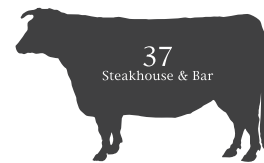


STEAK DINNER COURSE

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
12,000

US Tenderloin Steak 150g
USビーフ テンダーロイン ステーキ 150g
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
8,800



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
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

5,000

Fresh Oyster (2 Pieces) w/Wasabi Cocktail Sauce
室津産フレッシュオイスター(2個) ワサビカクテルソース

1,300

1個追加 Add 1 Piece +600

Snow Crab & Bitter Melon Cake w/Tartar & Lemon
ずわい蟹とゴーヤのクラブケーキ タルタルソース

1,100

1個追加 Add 1 Piece +500

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

1,200

1本追加 Add 1 Piece +800

Jumbo Shrimp Cocktail (2 Pieces)
ジャンボシュリンプ カクテル(2尾) ワサビカクテルソース

1,100

1尾追加 Add 1 Piece +500

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

1,800

SALADS



Best of Caesar Salad w/Creamy Parmesan Dressing
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

1,430

HALF 770

Semi-dried Tomato Salad with Balsamic Vinegar Dressing
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

1,650

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

1,980

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

1,650

SOUPS



Clam Chowder
白ハマグリのカラムチャウダー

1,320

Classic Lobster Bisque
ロブスター ビスク

990

当店でテーブルチャージとして、お会計時に一人様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.

当店でテーブルチャージとして、お会計時に一人様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 / 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。

ご注文は150gより50g単位にて承ります。

Additional order is available in 50g increments. (150g orders minimum.)

35 DAYS AGED [21 Days Aged + 14 Days Home Aged] RIB STEAK

35日間熟成 [21日間熟成 + 14日間自家熟成] リブステーキ

Boneless 骨なし	Bone-in 骨付き
50g 1,500	650g 18,000

21 DAYS AGED RIB STEAK

21日間熟成 リブステーキ

Boneless 骨なし	Bone-in 骨付き
50g 1,200	650g 14,400

[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	17,600
サーロインステーキ(骨付き/800g)	

US BEEF

USビーフ



Tenderloin Steak	200g 9,000
テンダーロインステーキ	350g 15,750

[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 ステーキ オン ガーリックライス	2,750
21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak Rice Bowl, 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	2,750

SIDE DISH

Garlic Mashed Potatoes ガーリック マッシュポテト	800	Garlic Roasted Potatoes ガーリック ローストポテト	880
Onion Ring オニオンリング	550	Camembert Fritto カマンベールのフリット	1,650
French Fries フレンチフライ	550	Shrimp Fritto 小エビのフリット	1,320
Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	1,430	Sauteed Mushrooms マッシュルーム ソテー	1,100
Sliced Tomato スライストマト	770	Spicy Fried Potato スパイシーフライドポテト	550
Steamed Broccoli 国産ブロッコリーのボイル	1,100	Creamed Spinach クリーム スピナッチ	1,100

DESSERT



NY Style Baked Cheese Cake w/Strawberry Sauce NYスタイル ベイクドチーズケーキ ストロベリーソース	1,000
Brown Sugar Creme Brulee 黒糖のブリュレ	700
Peacan Nut Tart w/Pistachio Ice Cream ピーカンナッツのタルト ピスタチオジェラート添え	700
Tiramisu 自慢のティラミス	700
BLUE SEAL Ice Cream (Please ask your waiter.) 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。)	500

COFFEE

TEA

Cafe Americano カフェアメリカーノ	550	Darjeeling ダージリン	650
Espresso, Single エスプレッソ、シングル	400	Earl Grey アール グレイ	650
Espresso, Double エスプレッソ、ダブル	700	Chamomile カモミール	650
Cappuccino カプチーノ	650	Rooibos Tea ルイボスティー	650
Cafe Latte (Hot or Cold) カフェラテ(ホット 又は アイス)	650	Iced Tea アイスティー	550

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.

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.