

## STARTERS



### Pacific Ocean Mezze with Melted Butter and Lemon

Fresh Oyster, Shrimp Coctail & King Crab - for 2 persons  
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

12,000

1人分追加 Add for One +6,000



### Fresh Oyster Plate - 3 kinds, 2 each

フレッシュ オイスター プレート (3種・各2個)

5,400

1個追加 Add 1pc +900



### Shrimp Cocktail - 6 Shrimps

シュリンプ カクテル ワサビカクテルソース (6尾)

4,000

1尾追加 Add 1pc +700



### Snow Crab Cake with Tartar Sauce and Lemon - 2 Crab Cakes

ズワイガニのクラブケーキ タルタルソース (2個)

2,800

1個追加 Add 1pc +1,400



### Homemade Smoked Salmon with Lemon Cream and 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

3,000

## SALADS



### Caesar Salad

シーザーサラダ

Extras | Bacon / Avocado 330 each  
トッピング | ベーコン／アボカド

1,800

Half 1,200



### Bacon Mushroom Spinach Salad, Red Wine Vinegar Dressing

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

2,000

Half 1,300



### Buffalo Mozzarella Caprese Salad

水牛のモツツアレラチーズとフルーツトマトのサラダ

3,500



### Smoked Chicken Salad, Raspberry Dressing

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

2,200



### 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

1,500

### Classic Lobster Bisque

ロブスター ビスク

1,800

Half 900

# 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、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。

800g 26,000 | 1200g 32,000

## Bone-in Sirloin Steak

サーロインステーキ(骨付き)

800g 21,000

# 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下さい。

## 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 15,000 | 450g 19,000 | 550g 22,000

## 21 Days Aged Rib Steak

21日間熟成 リブステーキ

350g 10,500 | 450g 12,500 | 550g 15,500

# STEAKHOUSE

## US PRIME BEEF

### US プライムビーフ



#### Sirloin Steak

サーロイン ステーキ

350g 12,500 | 450g 15,000 | 550g 18,000

#### Tenderloin Steak

テンダーロイン ステーキ

250g 15,000 | 350g 20,000

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。

# 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

4,800



## 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 完熟りんご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)

6,500

1本追加 Add 1pc 2,200



## SIDE DISH

### Eggslat with Fresh Truffle

トリュフ エッグスラット

3,300

### Truffle Mashed Potatoes with Fresh Truffles

トリュフマッシュポテト

2,800

### Garlic Mashed Potatoes

ガーリック マッシュポテト

1,300

### Creamed Spinach

クリーム スピナッチ

1,400

### Macaroni Cheese

マカロニチーズ

1,500

### Grilled Asparagus

アスパラガスのグリル

2,200

### Onion Rings

オニオンリング

1,350

### French Fries with Fresh Truffles

フレッシュトリュフのフレンチフライ

1,800

### French Fries

フレンチフライ

1,100

### Spicy Fried Potatoes

スペイシーフライドポテト

1,150

### Baked Potatoes with Sour Cream and Bacon

ベイクドポテト サワークリームとベーコン添え

1,400

### Steamed Broccoli

国産ブロッコリーのボイル

1,350

### Sauteed Mushrooms

マッシュルーム ソテー

1,600

### Thick Cut Tomatoes

スライストマト

1,000