

## STARTERS



**Pacific Ocean Mezze with Melted Butter and Lemon** **12,000**  
 Fresh Oyster, Shrimp Cocktail & King Crab - for 2 persons 1人分追加 Add for One +6,000  
 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



**Fresh Oyster Plate** - 3 kinds, 2 each **5,400**  
 フレッシュ オイスタープレート (3種・各2個) 1個追加 Add 1pc +900



**Shrimp Cocktail** - 6 Shrimps **4,000**  
 シュリンプ カクテル ワサビカクテルソース (6尾) 1尾追加 Add 1pc +700



**Snow Crab Cake with Tartar Sauce and Lemon** - 2 Crab Cakes **2,800**  
 ズワイガニのクラブケーキ タルタルソース (2個) 1個追加 Add 1pc +1,400



**Homemade Smoked Salmon with Lemon Cream and Ikura** **3,000**  
 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

**Caesar Salad** **1,800**  
 シーザーサラダ Half **1,200**  
 Extras | Bacon / Avocado 330 each  
 トッピング | ベーコン/アボカド



**Bacon Mushroom Spinach Salad, Red Wine Vinegar Dressing** **2,000**  
 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 Half **1,300**



**Buffalo Mozzarella Caprese Salad** **3,500**  
 水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマトのサラダ



**Smoked Chicken Salad, Raspberry Dressing** **2,200**  
 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



**B.L.T.A. Salad, BBQ Dressing** **2,200**  
 BLTAサラダ BBQドレッシング



## SOUPS

**Classic Clam Chowder** **1,500**  
 クラムチャウダー

**Classic Lobster Bisque** **1,800**  
 ロブスター ビスク 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んで、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)

骨を境にサーロインとタンダーロイン(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**

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 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 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**

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



#### Sirloin Steak

サーロイン ステーキ

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

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なければ、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。

#### Tenderloin Steak

テンダーロイン ステーキ

250g 15,000 | 350g 20,000

## SIDE DISH

<b>Eggslat with Fresh Truffle</b> トリュフ エッグスラット	3,300	<b>French Fries with Fresh Truffles</b> フレッシュトリュフのフレンチフライ	1,800
<b>Truffle Mashed Potatoes with Fresh Truffles</b> トリュフマッシュポテト	2,800	<b>French Fries</b> フレンチフライ	1,100
<b>Garlic Mashed Potatoes</b> ガーリック マッシュポテト	1,300	<b>Spicy Fried Potatoes</b> スパイシーフライドポテト	1,150
<b>Creamed Spinach</b> クリーム スピナッチ	1,400	<b>Baked Potatoes with Sour Cream and Bacon</b> ベイクドポテト サワークリームとベーコン添え	1,400
<b>Macaroni Cheese</b> マカロニチーズ	1,500	<b>Steamed Broccoli</b> 国産ブロッコリーのボイル	1,350
<b>Grilled Asparagus</b> アスパラガスのグリル	2,200	<b>Sauteed Mushrooms</b> マッシュルーム ソテー	1,600
<b>Onion Rings</b> オニオンリング	1,350	<b>Thick Cut Tomatoes</b> スライストマト	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 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 Miyagzai Pork with Apple Confiture 宮崎県産おもしろ豚ロースのグリル 完熟リンゴ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) 1本追加 Add 1pc 2,200

6,500



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.