



# LUNCH

## SPECIAL PRICE BEVERAGES FOR LUNCH

ランチタイム限定で下記のお飲物を特別価格でご注文頂けます

	880 each		440 each
<b>BEER</b>	<b>WINE</b> <i>by the glass</i>	<b>COCKTAIL</b>	
Asahi Premium "Jukusen" アサヒプレミアム 熟撰	Dibon Cava Brut (Sparkling) ディボン カヴァ ブリュット (スパークリング)	Bellini ベリーニ	Cranberry Juice クランベリージュース
Asahi Black Beer アサヒ生ビール黒生	Berton Vineyards Found Stone Chardonnay バートン ヴィンヤーズ ファウンド ストーン シャルドネ	Mimosa ミモザ	Apple Juice アップルジュース
Peroni Nastro Azzurro ペローニ ナストロ アズーロ	Berton Vineyards Found Stone Cabernet Sauvignon バートン ヴィンヤーズ ファウンド ストーン カベルネ ソーヴィニヨン	Shandy Guff シャンディーガフ	Pineapple Juice パイナップルジュース
		Red Eye レッドアイ	Orange Juice オレンジジュース
			Grapefruit Juice グレープフルーツジュース

# SPECIAL LUNCH COURSE

- We only accept same course for group diners.
- Please note that it may take longer for orders of 6 or more people.
- Please make a reservation in advance for group of 10 people and beyond.
- 同一テーブルのお客様は、皆様同一コースのご注文とさせていただきます。
- 6名様以上でご注文の場合は、少々お時間を頂く場合がございます。
- 10名様以上のご注文の場合、ご来店されてからのご注文では承れない場合がございます。必ず事前のご予約をお願い致します。

## US PRIME BEEF TENDERLOIN STEAK COURSE

USプライムビーフ テンダーロインステーキコース

11,500



Assorted Starters  
前菜盛り合わせ

Today's Soup  
本日のスープ

US Prime Beef Tenderloin Steak 200g  
w/Mashed Potatoes  
USプライムビーフ テンダーロインステーキ 200g  
マッシュポテト添え

Today's Dessert  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

You can change Coffee or Tea to  
Espresso, Caffe Latte or Cappuccino for an extra fee of 440yen.

「コーヒー または 紅茶」は+440円で  
エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ のいずれかに変更できます。

価格は全て税込価格です。 | Tax included.

## SHARING 21 DAYS AGED AKAGIGYU BEEF SIRLOIN STEAK COURSE

21日間熟成 群馬県産赤城牛 サーロインステーキ シェアコース

2名様 19,000

We accept only even numbers for this particular course.  
※2名様以上の偶数人数で承ります。



Assorted Starters  
前菜盛り合わせ

Today's Soup  
本日のスープ

21 Days Aged Akagigyuu Beef Bone-in Sirloin Steak 800g (for 2)  
w/Mashed Potatoes

21日間熟成 群馬県産赤城牛 骨付きサーロイン  
シェアステーキ 800g (2名様でシェア) マッシュポテト添え

Today's Dessert  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

## 21 DAYS AGED BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK COURSE

21日間熟成 ブラックアンガスビーフ リブステーキコース

7,200



Assorted Starters  
前菜盛り合わせ

Today's Soup  
本日のスープ

21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak 200g  
w/Mashed Potatoes  
21日間熟成ブラックアンガスビーフ リブステーキ 200g  
マッシュポテト添え

Today's Dessert  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

価格は全て税込価格です。 | Tax included.



# WEEKDAY LUNCH

※当店では国産米を使用しております。\*We serve only Japanese rice.

Please choose one drink from Below.  
セットのお飲み物は下記からお選び下さい。

Coffee / Iced Coffee / Tea / Iced Tea  
ホットコーヒー / アイスコーヒー / 紅茶 / アイスティー  
+0

Espresso / Caffe Latte / Cappuccino  
エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ  
+440



※写真はイメージです。

## Weekly Salad

今週のサラダ

served with [ Bread ] [ Soup ] [ Drink ]  
[パン] [スープ] [ドリンク] 付き

1,650



## 37 Original Beef Curry with Rice

37 オリジナル ビーフカレー

served with [ Soup ] [ Drink ]  
[スープ] [ドリンク] 付き

1,800



## Grilled Norwegian Salmon

ノルウェーサーモンのグリル

served with  
[ Bread or Rice ] [ Soup ] [ Drink ]  
[パン 又は ライス] [スープ] [ドリンク] 付き

2,900

## EXTRA SALAD

ランチご注文のお客様は  
+220円で  
サラダを追加できます。

+220

## EXTRA MINI DESSERT

ランチご注文のお客様は  
+500円で  
ミニデザートを追加できます。

+500



## Grilled Oimo Pork Chuck Roll 200g

宮崎県産おいも豚のグリルステーキ  
200g

served with  
[ Bread or Rice ] [ Soup ] [ Drink ]  
[パン 又は ライス] [スープ] [ドリンク] 付き

2,100



## Grilled Domestic Half Chicken

国産骨付きチキンのグリル(半身)

served with  
[ Bread or Rice ] [ Soup ] [ Drink ]  
[パン 又は ライス] [スープ] [ドリンク] 付き

2,200



## Akagigyu Beef x Australian Beef Hamburg Steak 200g

赤城牛 × オーストラリアビーフの  
オリジナルハンバーグステーキ 200g

served with [ Bread or Rice ] [ Soup ] [ Drink ]  
[パン 又は ライス] [スープ] [ドリンク] 付き

2,000

## EXTRAS トッピング

Cheddar / Grilled Bacon / Soft-Boiled Egg  
チェダーチーズ / ベーコン / 半熟卵  
220 each



## 21 Days Aged Black Angus Beef x Australian Beef Burger w/French Fries

21日間熟成ブラックアンガスビーフ ×  
オーストラリアビーフのクラシックバーガー

served with [ Soup ] [ Drink ]  
[スープ] [ドリンク] 付き

100g 2,000 | 180g 2,600

## EXTRAS トッピング

Cheddar / Grilled Bacon / Avocado / Blue Cheese / Sauteed Mushroom  
チェダーチーズ / ベーコン / アボカド / ブルーチーズ / マッシュルーム  
220 each

\*You can change French Fries to "Spicy Potato" for an extra fee of 150yen.  
※フレンチフライは+150円で「スパイシーポテト」に変更できます。



## 21 Days Aged Black Angus Beef Steak Rice Bowl with Yuzukosho Pepper Sauce

21日間熟成ブラックアンガスビーフのステーキ丼  
和風ゆず胡椒ソース

served with [ Soup ] [ Drink ]  
[スープ] [ドリンク] 付き

2,800



## 21 Days Aged Black Angus Beef Rib Steak

21日間熟成ブラックアンガスビーフのリブステーキ

served with [ Bread or Rice ] [ Soup ] [ Drink ]  
[パン 又は ライス] [スープ] [ドリンク] 付き

200g 5,200 | 350g 7,600

価格は全て税込価格です。| Tax included.

価格は全て税込価格です。| Tax included.



# DESSERTS



**Classic Tiramisu**  
クラシック ティラミス

1,100



**Pecan Nut Tart w/Pistachio Ice Cream**  
ピーカンナッツのタルト ピスタチオアイスクリーム添え

1,100



**Strawberry New York Cheesecake**  
ストロベリー ニューヨークチーズケーキ

1,300



**Chocolate Mousse with Raspberry Brisée**  
チョコレートムース フランボワーズのブリゼ

1,100



**Apple Pie with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream**  
アップルパイ キャラメルソース バニラアイスクリーム添え

1,500

**Ice Cream** 1,000  
Please choose two flavors from Vanilla, Chocolate, Pistachio or Lemon Sherbet.  
アイスクリーム バニラ/チョコレート/ピスタチオ/レモンシャーベットより2種類お選び下さい。

価格は全て税込価格です。| Tax included.



## PRIVATE ROOM

個室のご案内

37 Steakhouse & Barでは6名様から最大24名様まで

ご利用頂ける個室をご用意しております。

大事なお接待やプライベートな空間をご希望の方など

様々なシチュエーションにお応え致します。

詳しくは下記QRコードよりオフィシャルサイトにてご確認ください。

(ご利用最低保証料金がございます)

