

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名様以上でのご注文の場合、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 Akagigy 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.

LUNCH TIME SPECIALS

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



**21 Days Aged Black Angus Beef
Rib Steak Sandwich w/Horseradish Mayonnaise**
21日間熟成ブラックアンガスビーフの
リブステーキサンドウィッチ レフォールマヨネーズ
3,600

*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。



Grilled Domestic Half Chicken
国産骨付きチキンのグリル(半身)
served with [Bread or Rice]
[パン 又は ライス] 付き
2,400



Grilled Norwegian Salmon
ノルウェーサーモンのグリル
served with [Bread or Rice]
[パン 又は ライス] 付き
3,000



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]
[パン 又は ライス] 付き
2,300



**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]
[パン 又は ライス] 付き
2,300

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 ×
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
180g **2,600**

*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。

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



**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
2,900



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]
[パン 又は ライス] 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
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。

1,000

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)

