

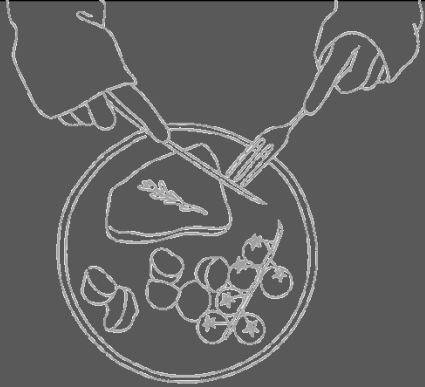


Table 36

SATURDAY STEAK NIGHT

CHOOSE YOUR STEAK *carved tableside by the Chef*

- Australian Grass-Fed Beef Fillet [200g] ¥6,500
good for 1 person
- Japanese Wagyu Beef Fillet [250g] ¥20,000
good for 2 persons
- Australian Grain-Fed Centre Cut Scotch Fillet [350g] ¥14,000
good for 2 persons
- Japanese Grain-Fed T-Bone Steak [400g] ¥18,000
good for 2-3 persons
- Japanese Grass-Fed Tomahawk Steak [1.2kg] ¥21,000
good for 3-4 persons, pre-order recommended

----- ALL STEAKS COME WITH -----

STARTERS

House-Baked Garlic Bread and Chef's Seasonal Appetiser



SEASONAL SIDES

- House-Seasoned Waffle Fries with Aioli
- Roasted Corn on the Cob in Garlic and Chili
- Blue Cheese, Bacon and Jalapeno Wedge Salad

YOUR CHOICE OF SAUCE

- Red Wine Demi-Glace
- Creamy Mushroom
- Salsa Verde
- Café de Paris Butter
- Melted Garlic Butter

TO FINISH

Executive Pastry Chef Yuki Nakamura's Famous Wagyu Beef Fat Caramel



Prices Are In Japanese Yen (JPY) And Inclusive of 13% Service Charge and 10% Government Tax.
If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Alert Your Server Prior To Ordering.

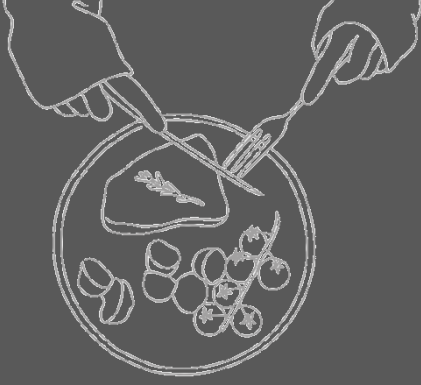


Table 36

SATURDAY STEAK NIGHT

ステーキ 下記より一つお選びください。シェフがテーブルにてお取り分けいたします

- オーストラリア産グラスフェッドビーフ フィレ [200g] ￥6,500
約1人前
- 国産和牛フィレ [250g] ￥20,000
約2人前
- オーストラリア産グレインフェッドビーフ リブローズ [350g] ￥14,000
約2人前
- 国産グレインフェッドビーフ Tボーンステーキ [400g] ￥18,000
約2-3人前
- トマホークステーキ [1.2kg] ￥21,000
約3-4人前、事前予約推奨

----- すべてのステーキに下記メニューが付きます -----

スターター

日替わり前菜、自家製ガーリックブレッド   

サイドメニュー

- ワッフルポテト アイオリソース添え 
- とうもろこしのガーリック＆チリロースト 
- ブルーチーズ、ベーコン、ハラペーニョのウェッジサラダ 

お好みのソースをお選びください

- デミグラスソース
- クリーミー マッシュルームソース 
- サルサヴェルデ 
- カフェ・ド・パリ バター  
- ガーリックバター 

デザート

ペストリーシェフ特製 和牛脂キャラメル 



記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
食物アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。