

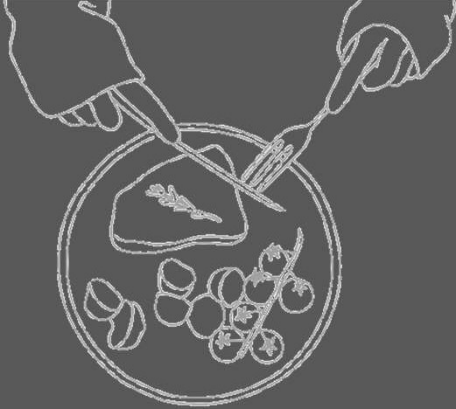


Table 36

WEEKEND STEAK NIGHT

ステーキ 下記よりお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 [500g] ￥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
- ジャイアントトマホークステーキ [2.8kg] ￥40,000
約4-6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。

アレルギーおよび食事に関する情報

Allergen & Dietary Information

アレルギー食品に関しては細心の注意を払い予防措置を講じておりますが、
空中飛散・微量混入などを完全に防ぐことができない可能性があります。

お食事に関するご要望や食物アレルギーをお持ちの方は、
遠慮なくスタッフまでご相談ください。

While we take every precaution to minimize risk and handle allergens safely,
cross-contamination may still occur. If you have any dietary requirements or food allergies,
kindly inform us, and we will do our best to accommodate your needs.



小麦
Cereals (Contains Gluten)



牛乳
Milk



グルテンフリー
Gluten-Free



デイリーフリー
Dairy-Free



魚
Fish



ルピナス
Lupin



甲殻類
Shellfish



ごま
Sesame Seeds



軟体動物 (イカ・タコ・巻き貝・二枚貝)
Molluscs



マスタード
Mustard



卵
Egg



ピーナッツ
Peanuts



大豆
Soybean



ナッツ類
Nuts



セロリ
Celery



ベジタリアン
Vegetarian



亜硫酸塩
Sulphites



ヴィーガン
Vegan



ポークフリー
Pork-Free



アルコールフリー
Alcohol-Free



そば
Soba