Table 36

WEEKEND STEAK NIGHT

CHOOSE YOUR STEAK
PLATED STEAK

- Australian Grass-Fed Beef Fillet [200g] — ¥7,200
  good for 1 person

- Japanese Wagyu Beef Fillet [250g] — ¥24,000
  good for 2 persons

- Australian Grain-Fed Centre Cut Scotch Fillet [350g] — ¥16,000
  good for 2 persons

LIVE TABLESIDE CARVING AND SERVED BY THE CHEF

- Japanese Grain-Fed T-Bone Steak [500g] — ¥20,000
  good for 2-3 persons

- Wagyu Tomahawk Steak [1.2kg] — ¥24,000
  good for 3-4 persons, pre-order recommended

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

STARTERS
House-Baked Garlic Bread and Australian Beef Tostadas

SEASONAL SIDES
- Beef Fat Roasted Potatoes with Sky Farm Herb Salt
- Braised Cabbage with Bacon in Miso Mustard Dressing
- Fresh Mix Leaf Salad in Orange Dressing

YOUR CHOICE OF SAUCE
- Classic Gravy
- Red Wine Demi-Glace
- Creamy Mushroom
- Salsa Verde
- Café de Paris Butter
- Garlic Butter
- Chilli Garlic Butter

TO FINISH
Famous Wagyu Beef Fat Caramel by Executive Pastry Chef Yuki Nakamura

アレルゲン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ございます。
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	