

牧草牛 / Grass fed beef

さっぱりとした赤身肉と上質な口どけの脂が、食感や味のコントラストを生み出す低カロリーな牛肉

NZ産牧草牛サーロイン

New Zealand Grass fed Beef Sirloin



150g ¥1,500
200g ¥1,800
300g ¥2,500

日替わりスープ、
ライス又はパン付き

<ソースをお選びください>デミグラス / 和風 / ガーリックトマト

NZ産牧草牛ヒレ

New Zealand Grass fed Beef Filet



150g ¥2,000
200g ¥2,600
300g ¥3,800

日替わりスープ、
ライス又はパン付き

<ソースをお選びください>デミグラス / 和風 / ガーリックトマト

煮込みハンバーグ / Stew Hamburg

ALL 200g ¥1,400
日替わりスープ、
ライス又はパン付き



デミグラス

Demi-glace sauce

牛すじや香味野菜をじっくり煮込んだフォンをベースに赤ワインを加えたリッチなソース

スパイシーカレー

Spicy curry sauce

コリアンダーやクミン、ターメリック、唐辛子などのスパイスを配合したカレーソース



ボローニャ風ミートソース

Bologna-style meat sauce

牛挽肉をトマトと赤ワインで煮込んだソース仕上げにチーズをまぶしたイタリアスタイル

US産ブラックアングラスチャックアイ

食べごたえ満点の
USビーフ

Black angus beef

200g ¥1,800
300g ¥2,500
400g ¥3,000

日替わりスープ、
ライス又はパン付き

<ソースをお選びください>
デミグラス / 和風 / ガーリックトマト



※表示は税抜き価格です。English menu is available.

Salad



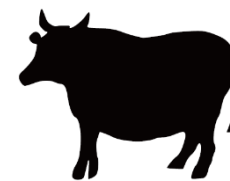
ランチサラダ

¥200

(サニーレタス、グリーンカール、赤玉ねぎ、季節の根菜)

Drink

コーヒー	¥100
紅茶	¥100
黒ウーロン茶	¥200
ランチビール	¥300
グラスワイン赤	¥300
グラスワイン白	¥300



Steak & Hamburg

赤坂グリル

LUNCH