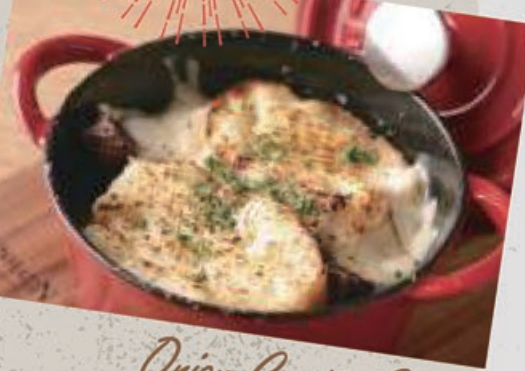


# DINNER MENU

## GRILLED MENU

★  Australian tenderloin 200g  豪州産骨テnderロイン200g	5,000
 Special minced hamburger steak  特製あら挽きハンバーグステーキ	1,600
★  Australian sirloin steak 1lbs(450g)  豪州産1ポンドサーロインステーキ(450g)	5,500
 US T-bone steak  US産Tボーンステーキ	9,000
 Australia produced stripline from 100g  豪州産ストリップロイン100g	1,800
 Australia produced stripline from 200g  豪州産ストリップロイン200g	3,500
 US tri-tip from 100g  US産トモサンカク100g	1,800
 US tri-tip from 200g  US産トモサンカク200g	3,500



Onion Gratin Soup



















Grilled Steak



Salad



Dessert

★  Ice-aged US hanging tender steak 100g  氷温熟成US産ハンギングテnderステーキ100g	2,000
 Ice-aged US hanging tender steak 200g  氷温熟成US産ハンギングテnderステーキ200g	3,800
 Dry-aged Australian rump from 100g~  ドライエイジング豪州産ランプ肉100g~	2,000
★  Dry-aged Australian rump from 200g  ドライエイジング豪州産ランプ肉200g	3,800
 Australian Shorthorn Cattle Loin 100g  豪州産短角牛ロース100g	2,200
 Australian Shorthorn Cattle Loin 200g  豪州産短角牛ロース200g	ask you 4,000
 Special! Combo plate (Three kinds of cow, pig, chicken)  Special!!!コンボプレート!!【牛・豚・鶏の3種盛り】	3,500 ask your staff!
★  Special! Beef combo plate  (Eat three types of Dry-aged cows etc) Special!!!ビーフコンボプレート!!【氷温熟成牛など3種食べ比べ】	4,500

## Sauce and More ※お好みのソースをお選びください

Demiglas sauce デミグラスソース	Balsamic sauce バルザミコソース
Red wine "TERIYAKI" sauce 赤ワイン"TERIYAKI"ソース	Black pepper sauce ブラックペッパーソース
Fresh tomato salsa フレッシュトマトサルサ	

## Side Dish ※お好みのサイドディッシュをお選びください

Onion roast オニオンロースト	Mashed potatoes マッシュポテト
French fries potatoes フレンチフライドポテト	Roasted cauliflower カリフラワーのロースト
Ratatouille ラタトゥイユ	

※コンボプレートのサイドディッシュはマッシュポテトとなります。

## STARTER

RIB Special Homemade pickles assortment RIB特製自家製ピクルス盛り合わせ	500
Steak cut French fries "ステーキカット" フライドポテト	600
RIB Original garlic toast classic style RIBオリジナルガーリックトーストクラシックスタイル	600
Three kinds of olives 3種のオリーブ盛り合わせ	600
Shrimp roll stick with sweet chili sauce エビロールスティック スイートチリソース	600
Spanish Iberian pork chorizo スペイン産イベリコ豚のチョリソー	600
Grilled conger eel with marinated spring vegetables 穴子のグリルと春野菜のマリネ	1,200
Soft Boiled Eggs and Colorful Vegetables Shakshouka 半熟卵と彩り野菜のシュクシュカ	1,000
Assortment of raw ham and cheese 生ハムとチーズの盛り合わせ	1,200
Swordfish fritters with moqueca sauce メカジキのフリット ソースムケッカ	900

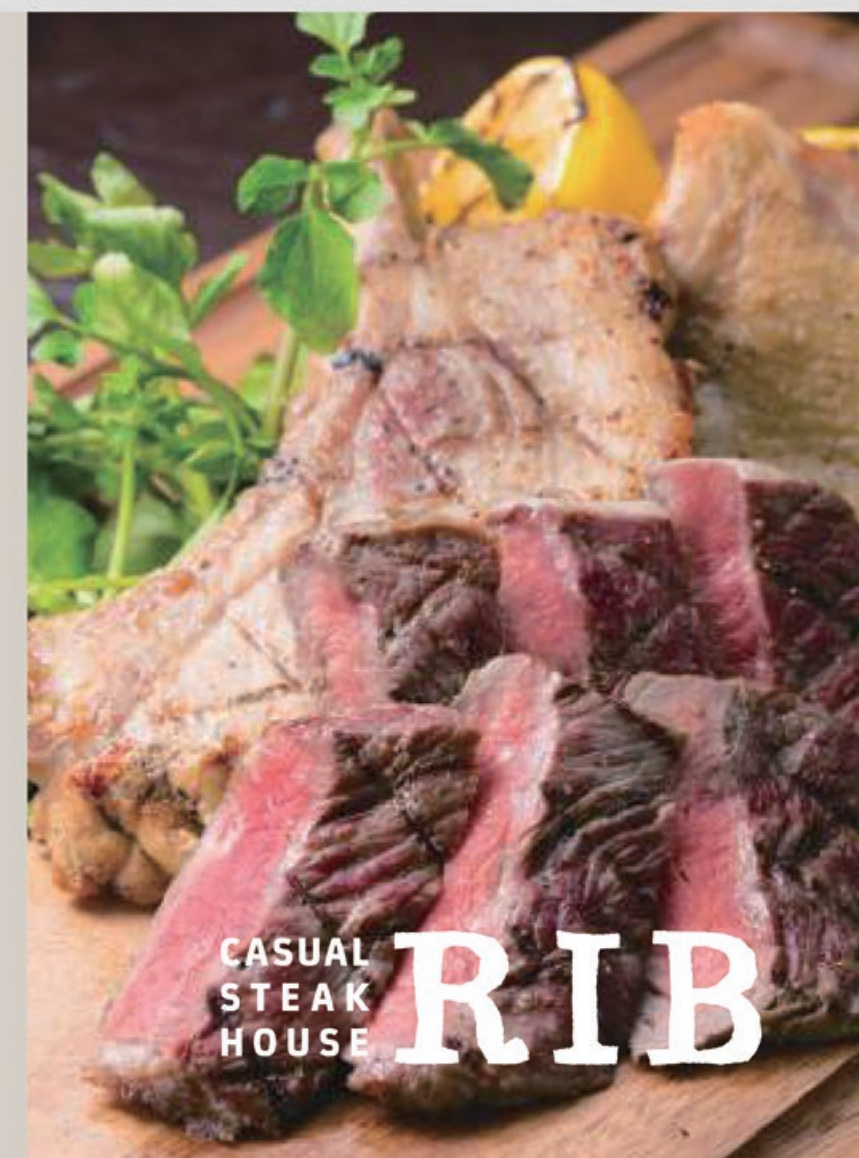
## SALAD

Bread charge ¥500 per person.  
テーブルチャージ及びパン代といしましてお一人様500円を頂戴しております

Garden salad with select farm-fresh vegetables こだわりの産直野菜のガーデンサラダ!	800
"Bagna Cauda" Selected Vegetables with Creamy Anchovy Sauce こだわり野菜のバーニャカウダ クリーミーなアンチョビソース	900
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,200

## DESSERT

Seasonal ice cream platter 季節のアイス盛り合わせ	500
Premium tiramisù 極上ティラミス	600
Chiffon cake with aromatic olive and parfait van blanc オリーブ香るシフォンケーキとパルフェ・ヴァンブラン	500
Brûlée pie, strawberry with white wine sauce ブリュレパイ 苺の白ワインソース添え	900
Chocolate and berry whoopie pie チョコとベリーのうちーピーパイ	500



CASUAL STEAK HOUSE RIB