



DINNER MENU

CASUAL STEAK HOUSE RIB

★マークは溶岩プレートでのご提供です

★		Special minced hamburger steak 特製あら挽ぎハンバーグステーキ ステーキハウス特製のお肉屋さんのハンバーグ。お肉の旨みがぎゅっと詰まっています。	1,600	★		Ice-aged US hanging tender steak 100g 氷温熟成US産ハンギングテンダースステーキ100g 横隔膜の部分のお肉です。氷温にて長期熟成したことで、横隔膜特有の柔らかさと旨みをより堪能いただけます。	2,000
★		US beef, top blade 100g US産ミスジ 100g 肩甲骨の内側のお肉で、1頭から約3kgしか取れない希少部位。肉の甘味と風味を堪能いただける部位です。	1,800	★		Ice-aged US hanging tender steak 200g 氷温熟成US産ハンギングテンダースステーキ200g	3,800
★		US beef, top blade 200g US産ミスジ 200g	3,500	★		Dry-aged Australian rump from 100g~ ドライエイジング豪州産ランプ肉100g~ おしりのお肉です。熟成によりあっさりとした脂と濃厚で柔らかい赤身の味をお楽しみいただけます。	2,000
		US T-bone steak US産Tボーンステーキ T字形の骨の左右にサーロインとフィレが並び、一度で2つの部位を味わえる欲張りなおいしさです。	9,000	★		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 tenderloin: 200g 豪州産テンダーロイン200g 「肉の女王」とも呼ばれるフィレの部分で脂肪が少ない赤身肉です。老若男女問わず食べやすいおいしさです。	5,000	★		Australian sirloin steak 1lbs(450g) 豪州産1ポンドサーロインステーキ(450g) 背中の中中部のお肉です。脂の甘みとお肉の旨みを感じられる、高級部位のひとつです。	5,500
		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】 当店おすすめの牛肉3種類をお召し上がりいただける、贅沢な盛り合わせです。	4,500 ask your staff!!			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】 鶏・豚・牛の3種類のお肉をお楽しみいただけます。	3,500 ask your staff!!

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	Fresh tomato salsa フレッシュトマトサルサ	Balsamic sauce バルサミコソース
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	

※1ポンドサーロインステーキは専用のソースとなります。

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	Ratatouille ラタトゥイユ	Mashed potatoes マッシュポテト
-------------------------	-----------------------	----------------------------

※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。
※Tボーンステーキのサイドディッシュはグリルレモンとなります。



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
Spanish Iberian pork chorizo スペイン産イベリコ豚のチョリソー	600
Fish and chips, with sauce gribiche フィッシュ&チップス ソースグリビッシュ	800
Grilled bonito (skipjack tuna) mie cuit, served with summer vegetables 網焼きカツオのミキユイ 夏野菜添え	900
American eggplants and spicy meat en cocotte 米ナスとスパイスミートのココット	900
Healthy chicken and golden "Inca no mezame" lyonnaise potatoes ヘルシーチキンとインカの目覚めのリヨネーズ	900
Japanese beef shank sushi 国産牛内ももの肉寿司	900
Shakshuka with soft boiled eggs and colorful vegetables 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
Pâté and baguette platter of the day 本日のパテとバケットの盛り合わせ	1,200
Special charcuterie platter お肉屋さんのシャルキュトリー盛り	1,200
Grilled shrimp kebabs with jerk seasoning, with pico de gallo ジャークシュリンプのプロシエット ピコデガヨ	1,200

SALAD

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
Homemade salad with bacon and seasonal vegetables 自家製ベーコンと旬野菜のサラダ	1,000
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
Salad with Japanese beef loin and steamed vegetables 国産牛ロースと蒸し野菜炙りサラダ	1,500

DESSERT

Seasonal ice cream platter 季節のアイス盛り合わせ	500
Chocolate and berry whoopie pie チョコとベリーのウーピーパイ	500
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
Premium tiramisù 極上ティラミス	600
Chibouste a l'Orange cake, with the aroma of Romarin シブースト・オレンジ ロマランの香り	600
Choux donuts etc シュードーナッツ・エテ	900

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

