

# DINNER MENU

CASUAL  
STEAK  
HOUSE RIB

★マークは溶岩プレートでの提供です

**Special minced hamburger steak**

特製あら挽き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。お肉の旨みがぎっしり詰まっています。

1,600

**★ 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

**★ US beef, top blade 200g**

US産ミスジ 200g

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。

3,500

**★ 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。

9,000

**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。

5,000

4,500

ask your staff!!



**Ice-aged US hanging tender steak 100g**

氷温熟成US産ハンギングテンダーステーキ100g  
横隔膜の部分のお肉です。氷温にて長期熟成したこと、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

**Ice-aged US hanging tender steak 200g**

氷温熟成US産ハンギングテンダーステーキ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~  
お尻のお肉です。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

**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 sirloin steak 1lbs(450g)**

豪州産1ポンドサーロインステーキ(450g)

背中の中央部のお肉です。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! 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

※好みのソースをお選びください

Demi-glas 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

※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

Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna  
ヴィーガン「エンチラーダ」 ベジタブルチリコンカルネ

1,000

House specialty smoked salmon gravlax, with cranberry sauce  
自家製スモークサーモンのグラブラックスクランベリーソース添え

1,300

Japanese beef shank sushi  
国産牛内ももの肉寿司

900

Eggplant and chicken parmigiana  
茄子と鶏のパルミジャーナ

1,000

Ravioli and winter vegetables with fondue cheese sauce  
ラビオリと冬野菜のチーズフォンデュソース

1,200

Shakshuka with soft boiled eggs and colorful vegetables  
半熟卵と彩り野菜のシクシュー

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セット

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  
こだわり野菜のバニヤカウダ クリーミィ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

Tuna Mie Cuit with Warmed Vegetable Salad with Beet Sauce  
マグロのミキュイと温野菜のサラダ ビーツのソース

1,200

## DESSERT

Seasonal ice cream platter  
季節のアイス盛り合わせ

500

Hot fudge sundae  
フォットファッジサンダー

650

Pistachio puree, mixed berries in kirsch sauce  
ピスタチオのブリュレ・ミックスベリーとキルシュのソース

700

Premium tiramisu  
極上ティラミス

600

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

