



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。お肉の旨みがぎゅっと詰まっています。	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	3,500
		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
★		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! 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!!



★		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
★		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
★		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
★		Dry-aged Australian rump from 200g ドライエイジング豪州産ランプ肉200g	3,800
		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 ask your staff!!	3,500
		Grilled Salmon with Truffle Flavored Browned Butter and Soy Sauce ラックバックサーモンのグリル トリュフ風味の焦がしバター醤油	2,000
		Grilled Ise Shrimp with Yuzu Pepper Chimichurri Sauce 「ISEEBA」のグリル 柚子こしょうチミチュリソース	3,800

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	

※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
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 トマト アボカド	850
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
Orange Marinated Miyagi Rockfish and Seasonal Vegetables 宮城県産のどぐろと季節野菜のマリネオレンジの香り	900
Shakshuka with soft boiled eggs and colorful vegetables 半熟卵と彩り野菜のシुक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
Scallops and Spring Vegetable Tartare with Lobster Flavored Flan 帆立貝と春野菜のタルタル オマール海老風味のフラン	1,100

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 こだわりの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

DESSERT

Seasonal ice cream platter 季節のアイス盛り合わせ	500
Honey Lemon Floating Islands with Raspadura はちみつレモンソースのイル・フロタント ラスパドゥーラ添え	600
Strawberry and Cherry Ice Cream Tarts with the Aroma of Red Wine 赤ワイン香る いちごとチェリーのアイスタルト	700
Premium tiramisù 極上ティラミス	600
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

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

