



# 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 1,600  
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。
- ★ US beef, top blade 100g 1,800  
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。
- ★ US beef, top blade 200g 3,500  
US産ミスジ 200g
- US T-bone steak 9,000  
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。
- ★ Australian tenderloin: 200g 5,000  
豪州産タンダーロイン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。
- Australian sirloin steak 1lbs(450g) 5,500  
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。
- ★ Special! Beef combo plate 4,500  
(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】  
当店おすすめのお肉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。
- ★ Ice-aged US hanging tender steak 100g 2,000  
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。
- ★ Ice-aged US hanging tender steak 200g 3,800  
氷温熟成US産ハンギングテンダースステーキ200g
- ★ Dry-aged Australian rump from 100g~ 2,000  
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。
- ★ Dry-aged Australian rump from 200g 3,800  
ドライエイジング豪州産ランプ肉200g
- ★ Special! Combo plate (Three kinds of cow, pig, chicken) 3,500  
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!!
- Grilled Salmon with Truffle Flavored Browned Butter and Soy Sauce 2,000  
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
- Grilled Ise Shrimp with Yuzu Pepper Chimichurri Sauce 3,800  
ISEEのグリル 柚子こしょうチミチユリソース



## 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 500  
RIB特製自家製ピクルス盛り合わせ
- Steak cut French fries 600  
"ステーキカット"フライドポテト
- RIB Original garlic toast classic style 600  
RIBオリジナルガーリックトーストクラシックスタイル
- Three kinds of olives 600  
3種のオリーブ盛り合わせ
- Spanish Iberian pork chorizo 600  
スペイン産イベリコ豚のチョリソー
- Fish and chips, with sauce gribiche 800  
フィッシュ&チップス ソースグリーブッシュ
- Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna 850  
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
- House specialty smoked salmon gravlax, with cranberry sauce 1,300  
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
- Japanese beef shank sushi 900  
国産牛内ももの肉寿司
- Orange Marinated Miyagi Rockfish and Seasonal Vegetables 900  
宮城県産のどぐろと季節野菜のマリネオレンジの香り
- Shakshuka with soft boiled eggs and colorful vegetables 1,000  
半熟卵と彩り野菜のシウクシユカ
- Assortment of raw ham and cheese 1,200  
生ハムとチーズの盛り合わせ
- Pâté and baguette platter of the day 1,200  
本日のパテとバゲットの盛り合わせ
- Scallops and Summer Vegetable Tartare with Lobster Flavored Flan 1,100  
帆立貝と夏野菜のタルタル オマール海老風味のフラン

## SALAD

- Garden salad with select farm-fresh vegetables 800  
こだわりの産直野菜のガーデンサラダ
- "Bagna Cauda" Selected Vegetables with Creamy Anchovy Sauce 900  
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
- Homemade salad with bacon and seasonal vegetables 1,000  
自家製ベーコンと旬野菜のサラダ
- Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon 1,200  
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

## DESSERT

- Seasonal ice cream platter 500  
季節のアイス盛り合わせ
- Honey Lemon Floating Islands with Raspadura 600  
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
- Strawberry and Cherry Ice Cream Tarts with the Aroma of Red Wine 700  
赤ワイン香る いちごとチェリーのアイスタルト
- Premium tiramisù 600  
極上ティラミス
- Pistachio puree, mixed berries in kirsch sauce 700  
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

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

