





バンケットステーキ

BANQUET STEAK



Set with 8 Homemade Appetizers and Hagama-Cooked Rice

8種の自家製小鉢と羽釜ご飯セット

[ご飯・スープおかわり自由] [Free refills on rice and soup]

・自家製小鉢 8 種
8 Homemade Appetizers

・本日のスープ or 味噌汁
Today's soup or Miso-soup

・炊き立て羽釜ご飯
Rice cooked in a Hagama pot

・ミニサラダ
Mini salad

+



・メインステーキ
Main steak

※写真の小鉢は盛り付け例です。仕入れにより内容が異なります
※ワンドリンクオーダー制となります

1 Choose your main

メインのお肉をお選びください

[Prices include the set menu.]

[金額は小鉢セットを含む価格です。]



バンケットハンバーグ
Banquet hamburg steak

S ¥2,980 [¥3,278] M ¥3,880 [¥4,268]



国産牛サーロインステーキ
Japanese sirloin steak

S ¥3,380 [¥3,718] M ¥4,380 [¥4,818] L ¥5,280 [¥5,808]



黒毛和牛モモ肉ステーキ
Japanese Black Wagyu Round Steak

S ¥3,480 [¥3,828] M ¥4,480 [¥4,928] L ¥5,380 [¥5,918]



国産牛フィレステーキ
Japanese tenderloin Steak

S ¥5,300 [¥5,830] M ¥6,700 [¥7,370]



黒毛和牛フィレステーキ
Japanese Black Wagyu tenderloin Steak

S ¥7,000 [¥7,700] M ¥9,100 [¥10,010]



お好きなステーキにプラス
バンケットハンバーグコンボ
Banquet hamburg steak combo
+¥600 [+¥660]

2 Choose a sauce for your meat. お肉のソースをお選びください。

オリジナルステーキソース
Original steak sauce

ジャポネソース
Japanese-style onion sauce

デミグラスソース
Demi-glace sauce

[] の金額は全て税込表記です。 All prices in [] include tax.



サラダボウル

SALAD BOWL



※写真は盛り付け例です。
※写真はスープセットの内容です。

カスタムサラダボウル

Custom Salad Bowl

single ￥1,580 [¥1,738]

soup set ￥1,780 [¥1,958]

【スープおかわり自由】 Free refills on soup

バゲット追加
add baguette +¥200 [¥220]

※ステーキと一緒にご注文の場合は、
小鉢セットのミニサラダを除かせていただきます
※ワンドリンクオーダー制となります

1 Choose one main toppings

メイントッピングを1種類お選びください

300 yen for each additional item after 2
2種類以降トッピング追加：1種類毎に +¥300 [¥330]

しっとりハーブチキン
Herb chicken

ケイジャンチキン
Cajun chicken

エビ
Shrimp

サーモン
Salmon

2 Pick your ingredients (up to 4)

トッピングを4種類お選びください

100 yen for each additional item after 5
5種類以降トッピング追加：1種類毎に +¥100 [¥110]

トマト
Tomato

とうもろこし
Corn

きゅうり
Cucumber

にんじん
Carrot

ブロッコリー
Broccoli

玉ねぎスライス
Sliced onion

パプリカ
Bell pepper

オクラ
Okra

アボカド
Avocado

枝豆
Edamame

サツマイモ
Sweet potato

紫キャベツ
Red cabbage

海藻サラダ
Seaweed salad

豆腐
Tofu

ゆで卵
Boiled egg

ミックスビーンズ
Mixed beans

ミックスナッツ
Mixed nuts

クルトン
Croutons

フライドオニオン
Fried onion

トルティーヤチップ
Tortilla chips

Three types of dressing will be served. Please help yourself.

ドレッシングは3種類お持ちします。ご自由におかけください。

オニオンドレッシング
Onion dressing

青じそドレッシング
Japanese shiso dressing

シーザードレッシング
Caesar dressing

[] の金額は全て税込表記です。 All prices in [] include tax.

ドリンクメニュー

DRINK MENU

ワイン WINE

ボトル〈白 / 赤 / スパークリング〉 — ¥3000~
Bottle wine White / Red / Sparkling wine
[¥3300~]
ワインリストは別紙をご覧ください。

グラス 白 — ¥800~
Glass wine white
[¥880~]

グラス 赤 — ¥800~
Glass wine red
[¥880~]

ビール BEER

プレミアムモルツ — ¥700
Premium malt's
[¥770]

スーパードライ〈小瓶〉 — ¥800
Super Dry ~small bottle~
[¥880]

オールフリー — ¥500
All free ~non-alcoholic beer~
[¥550]

カクテル COCKTAIL

カシスソーダ — ¥780
Cassis soda
[¥858]

カシスオレンジ — ¥780
Cassis orange
[¥858]

ジンバック — ¥780
Gin buck
[¥858]

ビターオレンジ(ビール+オレンジ) — ¥780
Bitter orange (beer+orange juice)
[¥858]

シャンディガフ(ビール+ジンジャー) — ¥780
Shandygaff (beer+ginger ale)
[¥858]

ディーゼル(ビール+コーラ) — ¥780
Diesel (beer+cola)
[¥858]

キティ(赤ワイン+ジンジャー) — ¥780
Kitty (red wine+ginger ale)
[¥858]

オペレーター(白ワイン+ジンジャー) — ¥780
Operator (white wine+ginger ale)
[¥858]

オリジナルサワー CRAFT SOUR

レモンサワー — ¥700
Lemon craft sour
[¥770]

ウイスキー WHISKY

〈ロック・水割り・ソーダ割り〉

角 — ¥480
Kaku
[¥528]

知多 — ¥780
Chita
[¥858]

山崎 — ¥1000
Yamazaki
[¥1100]

マッカラン12年 — ¥1400
The Macallan 12 Years Old
[¥1540]

ソフトドリンク SOFT DRINK

100%オレンジジュース — ¥480
100% orange juice
[¥528]

100%アップルジュース — ¥480
100% apple juice
[¥528]

コーラ — ¥480
Cola
[¥528]

ジンジャーエール — ¥480
Ginger ale
[¥528]

黒烏龍茶 — ¥480
Black oolong tea
[¥528]

ホットコーヒー — ¥480
Hot Coffee
[¥528]

強炭酸水 — ¥300
Sparkling water
[¥330]

マイティーリーフ紅茶 — ¥800
Mighty leaf tea
[¥880]

最高級の茶葉を砕かずそのまま使用した
完璧なフレーバーとアロマの紅茶をお届け。
The finest tea leaves are used as they are, without being
crushed, to bring you a tea of perfect taste and aroma.

CHOOSE YOUR FLAVOR

・カモミールシトラス
Chamomile citrus tea

・ホワイトオーチャード
White orchard tea

・オーガニックほうじ茶
Organic hoji-cha tea

・オーガニックダージリンエステート
Organic darjeeling estate tea

・オーガニックアールグレイ
Organic earl grey tea

・オーガニックターメリックジンジャー
Organic turmeric ginger tea