

# RUSTEAKS DINNER COURSE MENU

## Wine Pairing Set

ワインペアリングセット

シャンパン・白ワイン・  
赤ワインの3杯をお料理に合わせて  
ペアリングをご用意致します。

**¥ 4,500-**

<FRESH CAVIAR PLATE with a choice of a glass of Champagne or 2 shots of Vodka>  
フレッシュキャビアプレート & グラスシャンパン又はウォッカ2Shots (+ ¥ 2,800)

Assorted Appetizer of the Day

本日の前菜の盛合せ

Seasonal Soup  
季節のスープ

A Choice of the Grills

メインのステーキ (下記より1種お選びください)



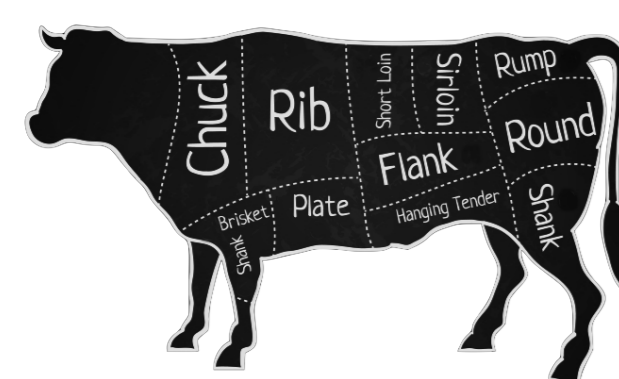
U.S.D.A. プライムグレードビーフとは:  
USDA (米国農務省) という公的機関による  
肉質格付けのシステムにおいて、  
8段階の等級の中で最もグレードが高く、  
USビーフ全体の約3.0%しか占めない稀少な牛。

## Aged Beef Hamburg

熟成ハンバーグステーキ  
200g

氷温熟成した赤身中心の  
U.S.ビーフの挽肉を  
厳選した和牛の牛脂でつないだ  
ハンバーグステーキです。

醤油のコクと玉ねぎの  
甘みを生かした  
シャリアピンソースと共に  
ご用意致します。



**¥ 7,500-**

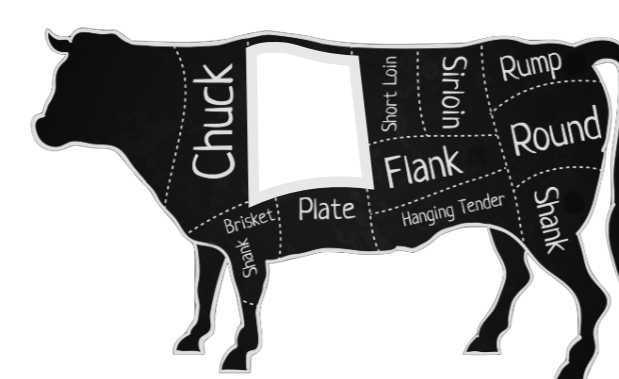
## U.S.D.A. Prime Grade Rib-eye

USDAプライムグレード  
リブアイ  
180g or 250g (+ ¥ 1,400)

赤身質のプライムグレードビーフ  
の中でも、程よいマーブルが  
特徴的な部位です。  
肉質はジューシーで、脂身は  
甘みも強く美味しく召し上がって  
いただけます。

別名リブロインとも呼ばれる  
この部位は、本国アメリカでは  
テンダーロイン、サーロインと並ぶ  
価値を持つ最高部位と  
されています。

当店ではミディアムの  
焼き加減をお薦めしております。



**¥ 10,000-**

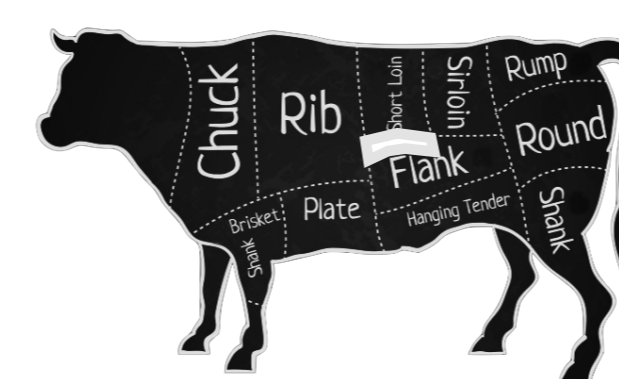
## U.S.D.A. Prime Grade Tenderloin

USDAプライムグレード  
テンダーロイン  
180g or 250g (+ ¥ 2,000)

テンダーロイン、別名フィレは  
牛の他の部位と比べると  
最も運動量が少ない筋肉のため  
最も柔らかい部位です。  
また、一頭の牛から約3%しか  
とれないため、稀少で  
日本国内では特に人気が高い  
部位です。

肉質は柔らかく、非常に脂身の  
少ない赤身が特徴です。

当店ではミディアムレアの  
焼き加減をお薦めしております。



**¥ 12,000-**

## U.S.D.A. Prime Grade Bone in Sirloin

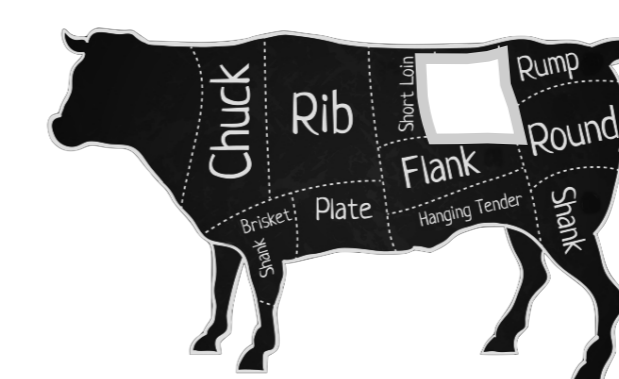
USDAプライムグレード  
骨付サーロイン 250g

テンダーロイン、リブロイン、に  
並ぶLOIN3点の中で唯一  
"Sir"の称号を冠し、長らく  
ステーキの代表として  
楽しまれている部位です。

プライムグレードビーフの  
サーロインは、しっかりと  
食べごたえのある赤身が特徴です。

骨付のままでLボーンステーキで  
ご用意致します

当店ではミディアムの  
焼き加減をお薦めしております。



**¥ 10,000-**

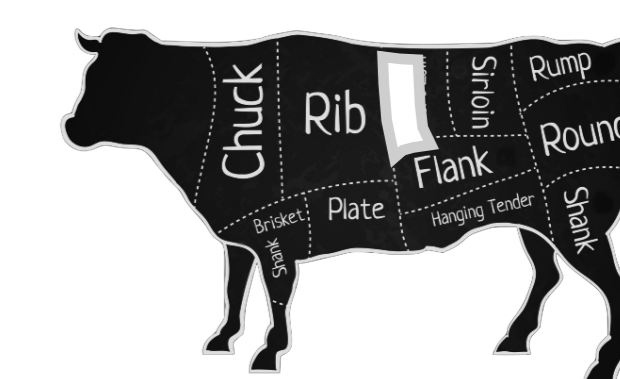
## U.S.D.A. Prime Grade Porterhouse

USDAプライムグレード  
ポーターハウス 300g

サーロインとフィレの  
2つの部位を楽しめる  
Tボーンステーキです。

ポーターハウスとは  
Tボーンステーキでも  
フィレが全体の3割以上を占める  
大変稀少なステーキです。

当店ではミディアムの  
焼き加減をお薦めしております。



**¥ 13,000-**

A Choice of the Side Dishes

サイドディッシュ (下記よりおひとり様1種お選びください)

Seasonal Vegetables / Coriander Salad / Homemade French Fries / Garlic Sautéed Spinach and Chinese Water Spinach / Grilled Avocado  
【季節野菜の一皿 / パクチーサラダ / ポテトフライ / ほうれん草と空芯菜のガーリックソテー / アボカドのグリル】

Red Thai Curry  
メのスパイスカレー

Bread  
パン

Dessert of the Day  
本日のデザート

Coffee, English Tea, Blue Tea or Herbal Tea (Camomile / Lemon Grass / Eucalyptus / Green Rooibos Tea)

POCKET FACTORY "豆一鐵" コーヒー アールグレイ ダージリン 凍頂烏龍茶 又は ハーブティー (カモミール / レモングラス / ユーカリ / グリーンルイボス)

All the prices listed are exclusive of tax. If you have any food allergies, please tell the staff in advance.  
お苦手の食材やアレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し付けくださいませ。価格は税別です。