

AMERICAN WILD BURGER

180gの粗挽き牛100%パテで作るワイルドなバーガーが新登場!

ハンバーガーご注文で
平日15時まで
ドリンクバー付き



ジューシーなハンバーグ、アボカド、
チーズを挟んだ具たくさんバーガー

THE MEAT & LABO BURGER
ザ・ミートラボバーガー
ガーリックとフォンドボアのステーキソース
¥1800



丸ごと1匹の柔らかい殻付き蟹を
豪快にどうぞ!

Soft Shell Shrimp Bagle Sandwiches
丸ごと!ソフトシェルクラブの
ベーグルサンド
スイートチリとマヨネーズのソース
¥1700



フムス(ひよこ豆のディップ)と
たっぷりのアボカド、
野菜だけを挟んだ
ヘルシーバーガー

Spicy Hummus
Bagle Sandwiches
スパイシー“フムス”の
ベーグルサンド
¥1200

プレートメニューご注文で平日15時までドリンクバー付き



ガーリックソース シャリアピンソース

Angus Beef Sirloin Steak 150g / 2150 200g / 2550 300g / 3750

US産アンガス100%ビーフのサーロインステーキ

[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]

RECOMMENDED!

Today's Beef Steak
本日の
ビーフ
ステーキ

本日のおすすめの
部位をご用意!
詳しくはスタッフへ
お尋ねください

¥ ask



Beef Steak & Hamburg Steak
ビーフステーキ&
ハンバーグステーキ

当店の人気メニューを一度に楽しめる贅沢コンビプレート!
[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]

1900



Hamburg Steak
ハンバーグステーキ

あふれる肉汁を特製TERIYAKIグレービーソースで
[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]

1100



Hamburg Steak Avocado Over
ハンバーグステーキ
アボカドオーバー

たっぷり1/2個アボカドに、わさびマヨネーズをトッピング!
[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]

1400



Hamburg Steak Cheese & Cheese
ハンバーグステーキ
チーズ&チーズ

チーズをWトッピングした濃厚な味わいのハンバーグ
[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]

1300

プレートメニューご注文で平日15時までドリンクバー付き



Avocado & Soft Boiled Egg loco Moco
アボカドととろーり温泉卵の
ロコモコ丼
1400



Grilled KURIBUTA Pork
スペイン産 栗豚ロースのグリル
ジンジャートマトソース
旨味ある厚切りの豚ロースを豪快にグリルしました
[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]
1300



Steamed Salmon
ノルウェーサーモンの蒸し焼き
フレッシュトマトのマスタードクリームソース
ふっくらとした蒸し焼きにと相性抜群のマスタードクリームソース!
[ライス・サラダ・マクンチーズ付き]
1400



Tomato Cream Curry w/ Chicken & Vegetables
若鶏もも肉と彩り野菜の
トマトクリームカレー
バターライス付
1200

甘口 中辛 辛口

プレートメニューご注文で平日15時までドリンクバー付き



Rossini Bowl
贅沢! ロッシーニ丼 2900
※ご提供に少々お時間いただきます

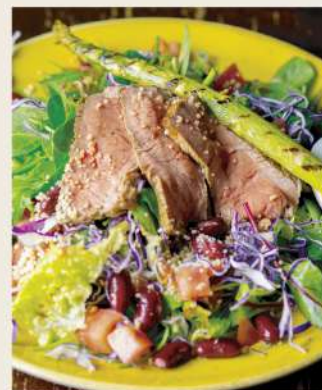
ザブトンのローストビーフに
極上フォアグラをたっぷり!

Salad Dish Plate

具たくさんでヘルシーなサラダディッシュプレート!

SOUP & BREAD

ミニスープ&ブレッド プラス ¥500



Angus Beef Salad Dish
US産アンガス100%ビーフの
具沢山サラダディッシュ
1650



Chicken Salad Dish
しっとり鶏むね肉の
具沢山サラダディッシュ
1200



Salmon Salad Dish
自家製スモークサーモンとアボカド
の具沢山サラダディッシュ
1400



お好みのドレッシングを
お選びください

- 旨味たっぷり! アンチョビドレッシング
- ケセになる! ジンジャートマトドレッシング

有名肉職人・加藤敦氏が作るこだわりのハム

シャルキトリー盛り合わせ

Charcuterie Plate

1/2サイズ 1000 Fullサイズ 1900

加藤敦セクションの中から本日のおすすめの4種を盛り合わせたいろいろなハムを楽しめるプレート。

素材の旨みが
キュッと凝縮された
極上品!

Prosciutto 800
とろける豚生ハム

豚豚モモ肉を6時間じっくりスモークして作られた生ハム。

Smoked Bacon 700
スモークベーコン

薫り、風味、後味が抜群!こだわりのベーコンです。

Yamagata Beef
Corned Beef 800

山形牛100%
手ほぐしコンビーフ

肉の繊維を手作業でほぐすことで、嚼むほどにビーフの旨味が増す“究極のコンビーフ”

Yamagata Beef
Raw Beef 900

山形牛100%
厚切り牛肉生ハム

特別な加工によって作られた牛肉の生ハム。肉の旨味、刺しの風味をお楽しみください。

Yamagata Beef
Soft Salami 800

山形牛100%
ソフトサラミ

山形牛を贅沢に使用し、スパイスも厳選して仕上げた逸品。

NIKU-SUSHI 400 [一貫]

肉屋の肉寿司

※二貫よりご注文承ります。

Ajillo

みんな大好き!
熱々アヒージョ

Baguette 100
バゲット 1PC

Rice Flour Bread 300
米粉パン 1PC

Whole Grain Flour 300
全粒粉パン 1PC



Shrimp & Vegetable Ajillo
小海老と旬野菜の
アヒージョ 900



Oyster & Broccoli Ajillo
牡蠣とブロッコリーの
アヒージョ 1000



Mozzarella & Iberico Pork Ajillo
モッツアレラとイベリコ豚の
アヒージョ 1100

ALL ¥500



Macaroni Cheese
マクンチーズ

Deep-fried Fish
白身魚の
フリット



Chicken Wing
特製スパイスの
チキンウイング

Spicy French Fries
スパイシー
ポテトフライ



Mixed Nuts
ミックスナッツ



Pork Rillettes
山形豚の
粒マスタードクリーム

ALL ¥650



Caprese
完熟トマトの
カプレーゼ



Foire Gras Brûlée
フォアグラの
ブリュレ



Deep fried Gnocchi
揚げニョッキと
パンチェッタの
バルメザンチーズかけ

Spicy Hummus
スパイシー
フムス



Raw Ham Mousse
生ハムのムース



Green Olive
グリーンオリーブ



Roasted Beef
炙り
ローストビーフ

ALL ¥800



Boiled Beef Tendon w/ Tomato
牛すじのトマト煮込み



Roasted Beef Spring Roll
ローストビーフの
生春巻き 2PC



Assorted Cheese
チーズの盛り合わせ



ベーキングパウダーを使って
軽い食感に仕上げました!

Plane Waffle
プレーン ワッフル
1枚 ¥650 2枚 ¥950



Chocolate Banana Waffle
チョコバナナ ワッフル
1枚 ¥850 2枚 ¥1250



Very Berry Waffle
ベリーベリー ワッフル
1枚 ¥850 2枚 ¥1250

American Waffle
アメリカンワッフル

※写真はワッフル2枚分です



It's a
DESSERT
Time!

Dutch Baby Pancake
もちもち新食感!
3種のベリーとバナナの
ダッチベイビーパンケーキ
1050

オープンでじっくり焼き上げた
アメリカ発祥のパンケーキ!
外はカリカリ、中はクレープみたいに
モチモチの新食感がたまりません!

La Cuvuute



Devil's Kahlua Chocolate Brownie
デビルズ カルーア ブラウニー
カルーアリキュールをたっぷり染み込ませた
濃厚チョコレートブラウニー。
※アルコールを使用しています。お子様はご注意ください

800



Rare Cheese Cake
苺ソースのレアチーズケーキ
濃厚なチーズと甘酸っぱい苺のソースが絶妙な
口溶けなめらかなチーズケーキ!

800



Banana & Nuts Cake
バナナとナッツのケーキ
ローストしたナッツとバナナの甘味を
充分に生かした食感の良い一品です。

800



NY Bread Pudding
NYブレッドプディング
本場のレシピで作り上げた卵液に一晚漬け込み
とろけるような食感に仕上げました。

700



Assorted Cherbet
本日のソルベ盛り合わせ

700

価格はすべて税込みです All Include Tax



BEER

- Draft Beer** アサヒ スーパードライ 600
- ASAHI Super Dry Extra Cold** アサヒ スーパードライ エクストラコールド 600
- Non-alcohol Beer - Dry Zero** ノンアルコールビール ドライゼロ 600
- Guinness Extra Stout** ギネス エクストラスタウト 700
- Brooklyn Lager** ブルックリンラガー 800
- Shandy Gaff** シャンディーガフ 650
- Red Eye** レッドアイ 650
- Fruit Beer** フルーツビア 650
アップル / マンゴー / レモネード / バイナップル

SOUR

- Yuzu & Honey Sour** 650
ゆず蜜サワー
- Lemon Sour** 600
レモンサワー

WHISKY

- Four Roses** フォアローゼス 600
- Jack Daniel's** ジャックダニエル 700

STANDARD

- Gin Tonic** ジントニック 650
- Moscow Mule** モスコミュール 650
- Campari Grapefruit** カンパリグレープフルーツ 650
- Cassis Apple** カシスアップル 650
- Diesel** ディーゼル 650
- Bloody Sam** ブラッディーサム 700
- Diablo** ディアブロ 700
- Amaretto Orange** アマレットオレンジ 650

WINE COCKTAIL

- Sangria** サングリア 赤/白 650
- Kir** キール 650
- Kitty** キティー 650
- American lemonade** アメリカンレモネード 650



COFFEE, TEA [Hot/Ice]

- Coffee** コーヒー 500
- Café Latte** カフェラテ 550
- Espresso** エスプレッソ [HOT] 450
- Earl Grey** アールグレイ 500
- Oolong Tea** ウーロン茶 500
- Jasmine Tea** ジャスミンティー 500
- Butterfly Pea** バタフライピー [ICE] 550
- Yuzu Tea** ゆず茶 550

SOFT DRINK

- Coke** コーラ 500
- Ginger Ale** ジンジャーエール 500
- Orange** オレンジ 500
- Grapefruit** グレープフルーツ 500
- Apple** アップル 500
- Tomato** トマト 550
- Mango** マンゴー 550
- Pineapple** バイナップル 550
- Cranberry** クランベリー 550
- Sanpellegrino** サンペレグリーノ 600

ORIGINAL COCKTAIL



価格はすべて税込みです。 All Include Tax

WINE LIST



BY THE
GLASS

Bouquet d'Or Vin スパークリングワイン ブーケドール	650
Gotham [Red / White] ゴッサム 赤・白	650
De Bortoli Lorimer [Red / White] ロリマー 赤・白	600



RED

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet ロリマー シラズ カベルネソーヴィニオン (オーストラリア) 黒色果実味とスパイスの風味がバランス良く調和のとれたワイン	3000
Gotham Shiraz Grenache ゴッサム シラズ グルナッシュ (オーストラリア) しっかりしたシラズと軽やかなグルナッシュの風味が絶妙	3800
Caliterra Tributo Cabernet Sauvignon カリテラ トリビュート カベルネソーヴィニオン (チリ) "大地の品質" という名の手摘みで造られたフルボディ	4500
Gallo Carnivor ガロ カーニヴォ (カリフォルニア) 肉専用の黒ワイン。カベルネとプティシラーによる口当たりのよいワイン	5100



WHITE

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay ロリマー セミヨン シャルドネ (オーストラリア) 柑橘系果実味と豊かな酸味が程よい、さっぱりとしたワイン	3000
Gotham Sauvignon Blanc ゴッサム ソーヴィニオンブラン(オーストラリア) フレッシュな口当たりで爽やかな酸味	3800
Caliterra Tributo Chardonnay カリテラ トリビュート シャルドネ (チリ) 豊かなコクと気持ちのいい酸味が特徴の果実味のあるワイン	4500
Bonterra Riesling ボンテッラ リースリング (カリフォルニア) 程よい甘味とぶどうを感じる酸味が絶妙	5500



SPARKLING

Bouquet d'Or Vin ブーケドール ブラン (フランス) フルーティで軽快な飲み口が特徴。調和の取れた味わいで、ぶどうの風味が豊かに広がります	3800
--	------



価格はすべて税込みです。
お席の混雑状況によって、時間制【90分】とさせていただきます。

THE MEAT &
LABORATORY