

21 DAYS AGED BLACK ANGUS BEEF STEAK

21日熟成 ブラックアンガスビーフステーキ

赤身と脂身のバランスが良く柔らかい肉質とジューシーさが魅力の「21日熟成 オーストラリア産ブラックアンガスビーフ」は、BIANCAの系列店であり、今や知る人ぞ知る六本木ヒルズの「37 Steakhouse & Bar」でも主力メニューのステーキ。各界の有名人や芸能人のお客様も多い同店で舌の肥えたお客様に認められたお肉を、塩と胡椒でシンプルにグリルし、イタリア料理らしくこだわりのオリーブオイルとレモンでお楽しみ頂けます。

A LA CARTE ア・ラ・カルト

21days Aged Black Angus Beef Bone-in Rib Steak (650g) ¥7,500
21日熟成 オーストラリア産 ブラックアンガスビーフ リブステーキ (650g/骨付き)

PRIX FIXE お好みのお料理を組み合わせでお楽しみ頂けるディナータイムの「プリフィックスコース」でも
お一人様+¥1,800の追加料金で、当リブステーキがお選び頂けます。(2名様より承ります)

Garlic Rosemary flavor Roasted Potato ¥600
じゃがいものオープン焼き ローズマリーとガーリック風味

PAIR STEAK COURSE

ペア ステーキコース 2名様で ¥12,000

Seasonal Salad
季節野菜のサラダ

21days Aged Black Angus Beef Bone-in Rib Steak (650g)
21日熟成 オーストラリア産 ブラックアンガスビーフ リブステーキ (650g/骨付き)

[Garlic Rosemary flavor Roasted Potato
じゃがいものオープン焼き ローズマリーとガーリック風味]

※お二人でシェアしてお召上がり頂きます。

Today's Assorted Dessert
本日のデザート3種盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

[+1,000円]

Today's Pasta or Risotto

パスタ または リゾット

※本日のパスタ、リゾットはウェイターまでお尋ね下さい。