

俺のグリル

ステーキ

※記載の価格は税抜き表記です。

ランチドリンク

ビール、ハイボール、ワイン(泡・白・赤)	各	500
ソフトドリンク(黒ウーロン茶・オレンジ・グレープフルーツ)	各	300



ランチ限定オープンサンド

ポテト付き



10食限定！プライムリブサンド 1,280

オマールサラダサンド 1,280

ランチ限定ステーキセット

バターコーン、サラダ、パン付 ※パンは1カットおかわり無料



数量限定！サービスカットステーキ (200g) 1,280

US産牛ハラミステーキ (300g) 1,480

US産Lポーンステーキ (500g) 2,280

青森産使用！自家製ガーリックチップ +500



俺のグリルハンバーグ (250g) 1,280

フォアグラトッピング +1,000

銀座の食パン～香～

BREAD



1カット+サラダセット 300

2カット 200

3カット 300

エシレバター(フランス産高級発酵バター) 480

【TAKE OUT】(数量限定！)

銀座の食パン～香～ (2斤) 税込 1000

お時間に余裕のある方は、次ページからのディナーメニューもお楽しみください

俺のグリル

ステーキ

※記載の価格は税抜き表記です。

ローストビーフ

ROAST BEEF



平日ディナー 5食限定！

プライムリブ
俺の厚切りカット(300g) 3,480

ステーキ

STEAK

ビストロ風 バベットステーキ グリル野菜添え (300g) 1,980

AUST産短角牛 ヒレ ～トリュフ香るペリゲーソース～ (200g) 2,280

フォアグラトッピングでロッシェニ風 +1,000

ガーリックLポーンステーキ (500g) 2,480

US産ブラックアンガス牛 プライム リブアイ (400g) 2,980

青森産自家製ガーリックチップ +500

限定!! 国産 信州白樺若牛 ウチモモ (250g) 2,480

俺のグリルハンバーグ (250g) 1,280

フォアグラトッピングでロッシェニ風 +1000

俺のグリル

ステーキ

※記載の価格は税抜き表記です。

US産ブラックアンガス牛 Tボーン

T-BONE STEAK



Tボーン…サーロインとヒレを同時に楽しめるT字型の骨付き肉

シンプル！Tボーンステーキ (900g) **3,980**
ピリッとやみつき！グリーンペッパーソース +500

1番人気！ガーリックTボーン (900g) **4,980**
(青森産ニンニク+グリーンペッパーソース)

並木通店限定！カフェド・バリ CdP Tボーン (900g) **4,980**
(ハーブや柑橘香るフレンチバターソース)

盛り合わせ

ASSORTED STEAK



日替わり！ステーキ3種盛り合せ (合計約650g) **3,980**
フォアグラ トッピング ¥1,000

付け合せ

SIDE DISH

お好みでお好きな付け合せをお選び下さい



食べるソース！シュリンプチリトマト 700

トリュフマッシュポテト 700

トリュフクリームスピナッチ 700



バターコーン 500

ハーフ&ハーフ 800

(トリュフマッシュポテト&トリュフクリームスピナッチ)

シンプルルッコラサラダ 480

FOOD MENU

※記載の価格は税抜き表記です。

ソムリエお任せワインコース(泡+白+赤) 1,980

ディナー限定!! 俺のクレープ

キャビアクレープ お一人様 480

トリュフクレープ お一人様 480

キャビアクレープ&トリュフクレープ セット 780



冷前菜

COLD APPETIZER

彩り野菜の自家製ピクルス 380

シュリンプカクテル 780

トロトロ！まるごとブラータチーズ 1580

↓ブラータとルーージュの宝石箱のカプレーゼ仕立て 980

瓶ごとキャビアプレート 5,980



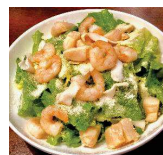
サラダ

SALADS



俺のグリル野菜サラダ 980

シーフードサラダ 980



トスサラダ (下記3種のベースにお好みでトッピングをお選び下さい)

↓気まぐれ!! まかないサラダ 780

・シーザー風サラダ 780

・シンプルグリーンサラダ 680



・ブルーチーズ ・アボカド ・エビ
・温泉卵 ・トマト ・コーン

各150

TAKE OUT MENU

パン
BREAD

数量限定！！
店頭販売中



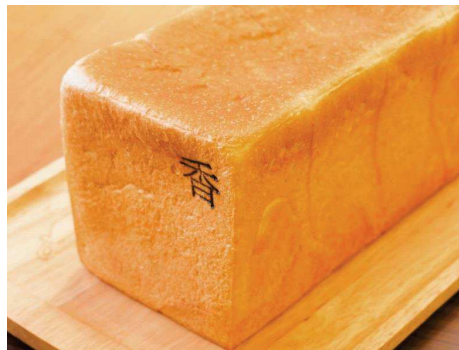
銀座の食パン～香～ (2斤) 税込 1000

Two Loaves of Bread

エシレバター(フランス産高級発酵バター) 税込 500

Échiré Butter

「銀座の食パン～香～」
美味しさの理由は、
牛乳にあります。



「銀座の食パン～香～」は、
岩手県「なかほら牧場」の自然放牧乳を使用しています。
「なかほら牧場」の自然放牧乳は、「山地酪農」と呼ばれる、
牛舎に囲わない自然放牧で飼育された、
極めてストレスのない乳牛から摂れる、非常に貴重なものです。
この自然放牧乳を使用しなければ、型崩れしそうなほどに
ふんわりと柔らかな「銀座の食パン～香～」は完成しませんでした。
ぜひ、焼かずにそのままお召し上がり頂きたい、自慢の食パンです。



FOOD MENU

※記載の価格は税抜き表記です。

ソムリエお任せワインコース(泡+白+赤) 1,980

温前菜
HOT APPETIZER

本日のスープ(お一人様)	250	
👉パリ！カリ！俺のフライドポテト (豪快に粗くちぎって二度揚げ！パリ！カリ！新食感！)	580	
コロコロ！フワフワ！ホタテムースのフリット	680	
俺の牛すじ煮込み ～アラビアータ風～	680	
銀座の食パン～香～のメルバトーフ	+100	

魚介
SEAFOOD

👉本日の魚介料理	ASK	
丸ごと1尾！オマール海老のロースト	1,980	
オマール海老2尾分！濃厚オマールグラタン	1,980	

パン
BREAD



※最初に1カットずつご用意いたします。

【おかわり】銀座の食パン～香～	2カット	200
	3カット	300

エシレバター(フランス産高級発酵バター) 480



【TAKE OUT】(数量限定！)

銀座の食パン～香～ (2斤) 税込 1000