



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ボーンステーキ

T-BONE STEAK



Tボーンステーキ…サーロインとヒレを同時に楽しめるT字型の骨付き肉

青森産ニンニク100%の自家製ガーリックチップとピリッとしたソースが相性抜群！

一番人気!! **ガーリックTボーンステーキ** 500g **2,980**
900g **4,980**

ハーブや柑橘の香り、アーモンドの食感がステーキを引き立てる、フレンチバターソース！

並木通限定!! **CdP Tボーンステーキ** 500g **2,980**
カフェ・ド・パリ 900g **4,980**

1ヶ月限定！月替わりのTボーンステーキ！！

1ヶ月限定!! **今月のTボーンステーキ** 500g **2,980**
900g **4,980**

Tボーンステーキ 900g **3,980**



付け合わせ&ソース

SIDE DISH & SAUCE

お好みでお好きな付け合わせとソースをお選び下さい

【付け合わせ】



バターコーン 480

クリームスピナッチ 480



シュリンプチリマト 680 冷or温

トリュフマッシュポテト 680

ハーブ&ハーブ 780
(トリュフマッシュポテト&クリームスピナッチ)

【ソース】

各500

ピリッとやみつき！
・**グリーンペッパーソース**

フレッシュトマトでサッパリ！
・**ケッカソース**

トリュフ香る！
・**ペリゲーソース**



俺のグリル ステーキ

※記載の価格は税抜き表記です。

ステーキ3種の盛り合わせ

ASSORTED STEAK



・バベット+本日の肉料理+ハンバーグ	650g	3,980
・バベット+サーロイン+ハンバーグ	650g	4,980
フォアグラ&トリュフソーストッピング +500		

その他メインディッシュ

OTHER MAIN DISH

US産ブラックアンガス牛の骨付きサーロインを豪快に骨ごと揚げたカツレツ！

1ポンド！Lボーンのステーキカツレツ 2,980

US産ブラックアンガス牛

バベットステーキ～グリル野菜添え～ 300g 1,980

AUST産 短角牛

フィレスステーキ～トリュフ香るペリグーソース～ 200g 2,280
フォアグラトッピングでロッシーニ風 +500

国産 信州白樺若牛

サーロイン～シェフのオススメの調味料添え～ 300g 4,800
400g 6,000

本日の肉料理 300g 1,780

牛100%！肉汁噴き出す、ジューシー手ごねハンバーグ！

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ーニ風 +500

【魚介料理】

数量限定！本日の魚介料理 1,480

オマール海老2尾分！

 **濃厚！オマールグラタン** 1,980



パン

BREAD



銀座の食パン～香～ 2カット 300

3カット 450

エシレバター(フランス産高級発酵バター) 480

メルバトースト 4枚 200

ガーリックトースト 4枚 300



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)各120cc 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 480

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 1,580



贅沢カプレーゼ ~ブラータ×ルージュの宝石箱~ 980

瓶ごとキャビアプレート 5,980

サラダ

SALAD

トスサラダ 580

リンゴと玉ねぎの自家製ドレッシングで和えたグリーンサラダ
お好みで下記トッピングでアレンジしてお楽しみください

・グリルベーコンと温泉卵のシーザー風 +300

・俺のグリル野菜 +300

🍷・数量限定！殻ごとグリルオマールエビ +1,200

追加トッピング

・ブルーチーズ ・アボカド ・エビ ・温泉卵 各 150

・グリルベーコン ・コーン ・トマト



温前菜

HOT APPETIZER



本日のスープ(お一人様) 250

豪快に粗くちぎって二度揚げ！パリ！ガリ！新食感！

パリ！ガリ！俺のフライドポテト 580



シーニョの牛すじ煮込み~アラビアータ風~ 680



フォアグラのポワレ

1,280