



俺のグリル ステーキ

※記載の価格は税抜き表記です。

俺のグリル名物！！ Tボーン&Lボーンステーキ T-BONE & L-BONE STEAK

青森産ニンニク100%の自家製ガーリックチップが相性抜群！
一番人気!! **ガーリックTボーンステーキ**

<i>Garlic T-bone Steak</i>	1人前	500g	2,980
	2人前	900g	4,980

※ガーリック抜きの場合は下記の【付け合わせ&ソース】から1つ無料でお付け致します



フォアグラを合わせた濃厚なバターソースで、骨付きのサーロインがさらにリッチ！
数量限定!! **フォアグラバターLボーンステーキ**

<i>Foie Gras Butter L-Bone Steak</i>	1人前	500g	2,980
	2人前	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**

<i>Monthly T-bone Steak</i>	1人前	500g	2,980
	2人前	900g	4,980



超稀少！！A5ランクの和牛のTボーンステーキを俺の価格で！！
数量限定!! **WAGYU Tボーンステーキ**~シェフのオススメ調味料添え~
"WAGYU" Beef T-Bone Steak

	2人前	700g	14,800
--	-----	------	--------



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 <i>Butter Corn</i>	480
クリームスピナッチ <i>Creamed Spinach</i>	480
シュリンプチリトマト <i>Shrimp chili tomato</i>	680 冷or温
トリュフマッシュポテト <i>Truffle Mashed Potato</i>	680
ハーブ&ハーブ <i>Truffle Mashed Potato & Creamed Spinach</i>	780

【ソース】 各500

- ・グリーンペッパーソース
Green Pepper Sauce
- ・ケツカソース
Fresh Tomato Sauce
- ・ペリゲーソース
Truffle Sauce
- ・カクテルソース&マスタード
Cocktail Sauce & Mustard



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
Bavette & Today's Steak & Hamburg Steak

・バベット+サーロイン+ハンバーグ 650g 4,980
Bavette & Sirloin & Hamburg Steak
フォアグラ&トリュフソーストッピング +500
Foie Gras & Truffle Sauce

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
L-born Beef Cutlet

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
Bavette Steak with Grilled Vegetables

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

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
Sirloin Steak with Various Seasonings 400g 6,000

本日の肉料理 300g 1,780
Today's Steak

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
Hamburg Steak
フォアグラトッピングでロッシーニ風 +500
Topping Foie Gras

【魚介料理】

数量限定! 本日の魚介料理 1,480
Today's Seafood

オマール海老2尾分!
濃厚! オマールグラタン 1,980
Lobster Gratin

パン

BREAD



銀座の食パン~香~ 2 Cuts 300
Bread 3 Cuts 450

エシレバター(フランス産高級発酵バター) 480
Échiré Butter

メルバトースト 4 Pieces 200
Melba Toast

ガーリクトースト 4 Pieces 300
Garlic Toast

ガーリックライス 500
Garlic Rice

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

1コインタパス

COLD APPETIZER

All
480

Crape Set
780

Today's 3 Kinds
980



・俺のキャビアクレープ
・俺のトリュフクレープ



濃厚！オマールソースの
ポテトクリーム



ゴルゴンゾーラチーズの
プリン仕立て



グリーンペッパー入り
ボークレエット



アンチョビ香る
オリーブマリネ



カラフルトマトと
シェリー香るコンソメジュレ



グリル野菜の
ペペロンチーノ



彩り野菜の
自家製ピクルス

俺のトスサラダ

SALAD

オリジナルのスモークドレッシングで和えたサラダ。

お好みで下記4種のベースに、トッピングでアレンジしてお楽しみください。



・シンプルグリーンサラダ 580
Green Salad



・グリルベーコンと温泉卵のシーザー風サラダ 880
Caesar Salad



・俺のグリル野菜サラダ 880
Grilled Vegetables Salad

👇・数量限定！殻ごとグリルオマールエビサラダ 1,780
Grilled Lobster Salad
追加 オマールエビ(半身) +1,200
Topping Lobster (Half)

【 Topping 】 各+150

・ブルーチーズ *Blue Cheese*
・アボカド *Avocado*
・グリルベーコン *Grilled Bacon*
・エビ *Shrimp*
・コーン *Corn*
・温泉卵 *Soft Boiled Egg*
・トマト *Tomato*

温前菜

HOT APPETIZER

本日のスープ(お一人様) 250
Today's Soup



パリ！ガリ！俺のフライドポテト 580
Homemade French Fry

シーニョの牛すじ煮込み～アラビアータ風～ 680
Stewed Beef Tendons Arabiata style
温泉卵トッピング +150
Topping Soft Boiled Egg



👇フォアグラのポワレ 1,280
Sauteed Foie Gras

