



俺のグリル

ステーキ

※お1人様につき、1ドリンク以上のご注文とテーブルチャージ300円をいただきます。記載の価格は税抜き表記です。

魚介料理

本日の魚介料理

Seafood of the Day
本日の海鮮料理



1,480

オマールグラタン

Lobster Gratin
龙虾烤奶汁



1,980

オマールエビのロースト

Roasted Lobster
烤龙虾



2,480

Half Lobster 1,200

追加 龙虾(半只)

銀座並木通店限定！A5ランク和牛の1頭買い！！

和牛料理

※仕入れ状況により、Tボーンとフィレは別のA5ランク和牛になります

超希少

シャトーブリアン

Chateaubriand Steak
稀有特等牛腰肉



200g 9,999

【並木スペシヤリテ】

フィレステーキのロッシェニ風

Wagyu Tenderloin Steak
with Foie Gras & Truffle Sauce
肝配菜菲力牛排(嫩腰肉)



250g 5,980

超希少

松阪牛Tボーンステーキ

Wagyu T-Bone Steak
和牛T骨牛排



500g 14,800

【和牛厳選部位ステーキ】

全品クレソンサラダ添え
※付け合わせ変更 +300

本日の厳選赤身ステーキ

Lean Beef Steak
赤身肉牛排

100g 1,780

200g 2,980

+100g +1200

サーロインステーキ

Sirloin Steak
牛腰肉(雪花肉的一种)牛排

100g 2,280

200g 3,980

+100g +1700

数量限定

フィレステーキ

Tenderloin Steak 菲力牛排(嫩腰肉)

200g 4,980

迷ったらこれ！

和牛お任せ3種盛り合わせ

3 Kinds of Wagyu Steak
和牛3种牛排的拼盘



300g 4,980

600g 9,800

5食限定！

和牛の赤ワイン煮込み

Stewed Wagyu Beef
红酒炖和牛



1,980

【その他和牛料理】

A5ランク和牛100%の贅沢ハンバーグ！

和牛ハンバーグ〜グリル野菜添え〜

Wagyu Hamburg Steak with Grilled Vegetable
和牛烤牛肉饼

1,980

俺の名物のロッシェニを和牛ハンバーグで！！

和牛ハンバーグのロッシェニ風

Wagyu Hamburg Steak with Foie Gras & Truffle Sauce
鹅肝配菜烤牛肉饼

2,980

【Topping】 500

・青森産ガーリックの自家製チップ

Garlic chip 大蒜片

・フレッシュトリュフ

Fresh Truffle 松露

【Side Dish】 700

・トリュフマッシュポテト

Truffle Mashed Potato 松露土豆泥

・季節野菜のグリル

Grilled Vegetable 烤蔬菜

【Sauce】 300

・紅芯大根のおろしポン酢

"Oroshi Ponzu" Grated Radish and Citrus Sauce

柚子胡椒ソース

"Yuzukosho" Yuzu Citron Pepper Sauce

FOOD MENU

※お1人様につき、1ドリンク以上のご注文とテーブルチャージ300円をいただきます。記載の価格は税抜き表記です。

グリルオマールとアボカドのサラダ

Grilled Lobster and Avocado Salad
烤龙虾沙拉



1,780
半身追加 +1,200

サラダ

シンプルグリーンサラダ 680

Green Salad 绿色沙拉

グリルベーコンと温泉卵のシーザーサラダ 880

Caesar Salad 烤培根和温泉蛋的凯撒风味沙拉

【 Topping 】 <+150>

・ブルーチーズ ・アボカド ・グリルベーコン ・エビ ・温泉卵
Blue Cheese Avocado Grilled Bacon Shrimp Soft Boiled Egg

冷前菜

1コインタパス ALL 480

Cold Appetizer 冷前菜

本日のタパス3種盛り合わせ 980

Assorted Appetizer 冷前菜拼盘

瓶ごと！キャビアプレート 2,980

Caviar plate 鱼子酱

温前菜

和牛の牛スジ煮込み~アラビアータ風~ 980

Stewed Wagyu Beef Tendons 和牛炖牛筋

【トッピング】温泉卵 +150

【Topping】Soft Boiled Egg

【配料】半熟的鸡蛋

パリ！カリ！俺のフライドポテト 680

Hand-cut Chips 脆！酥！俺的炸薯条

フォアグラのポワレ 1,480

Sauteed Foie Gras 烤鹅肝

お食事のお供に！

銀座の食パン~香~

銀座の食パン~香~ 2 Cuts 300

Bread 銀座の枕头面包~香~ 3 Cuts 450

エシレバター(フランス産高級発酵バター) 480

Échiré Butter 爱丝丽黄油(法国产高级发酵黄油)

食べずに帰れない！

俺のメ

本日のスープ 480

Soup of the Day 本日的汤

A5ランクの和牛の香り高くほのかに甘みのある「タボ脂」と、
青森産のニンニクを使ったこだわりのガーリックライス！

俺のガーリックライス 680

Garlic Rice 香蒜味米饭 【トッピング】和牛 +300

和牛ボロネーゼ 680

Wagyu Bolognese Fettuccine 和牛肉 酱意大利宽面条

数量限定！和牛のローストビーフ

Stewed Wagyu Beef
红酒炖和牛



1,280
ウニトッピング +500

限定5食！フォアグラのポトフのポットパイ

Soup with Foie Gras and Vegetables
鹅肝汤



1,280

限定20貫！俺の和牛炙り寿司

Wagyu Sushi
和牛寿司



2貫 680
追加 1貫 +300

FOOD MENU

※記載の価格は税抜き表記です。

QUICK!!

1コインタパス

All 480 Today's 3 Kinds 980



**濃厚！オマールソースの
ポテトクリーム**

Lobster Sauce Potato Cream
浓郁！龙虾酱汁的奶油土豆

**ゴルゴンゾーラチーズの
プリン仕立て**

Gorgonzola Cheese Pudding
高庚佐拉奶酪的布丁



**グリーンペッパー入り
和牛のリエット**

Wagyu Beef Rillettes
含绿色胡椒的和牛肉酱

**グリル野菜の
ペペロンチーノ**

Grilled Vegetable Peperoncino
香蒜辣椒味烤蔬菜



**彩り野菜の
自家製ピクルス**

Homemade Pickles
本店独创的多种蔬菜的西式泡菜

**アンチョビ香る
オリーブマリネ**

Anchovy Olives
香凤尾鱼鱼汁腌泡的橄榄



デザート

俺のハニートースト 680

Honey Toast 蜂蜜吐司

グレープフルーツのプリン 480

Grapefruit Pudding 布丁

ガトーショコラ 480

Gateau Chocolat 经典巧克力蛋糕

アイス盛り合わせ 480

Assorted Icecream 多味冰激淋



カフェ&食後酒

※デザート1品以上ご注文で全て100円引き

【Café】

俺のコーヒー 480

Coffee

紅茶 480

Tea

俺のエスプレッソ Single 480

Espresso Double 680

【Digestif】

ソーテルヌ 680

Sauternes

グラッパ 980

Grappa

その他食後酒 Ask

Other Digestif

TAKE OUT



銀座の食パン～香～

Bread 銀座的枕头面包～香～



2斤 1000 (税込)

「銀座の食パン～香～」は、

岩手県「なかまら牧場」の自然放牧乳を使用しています。

「なかまら牧場」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。

DRINK 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

まずは俺の名物で乾杯! なみなみ!!の泡 SPARKLING WINE

俺のシリーズ50人のソムリエが選んだ、

俺のシリーズでしか飲めないシャンパン



俺のシャンパン

Champagne

辛口

Dry

フランス

France

Glass
1,200

Bottle
5,999

俺の泡

Sparkling Wine

辛口

Dry

オーストラリア

Australia

780

2,480

私の泡

Sparkling Wine

甘口

Sweet

スペイン

Spain

680

1,980

アップルスパークリング

Apple Non-Alcoholic Sparkling

フランス

France

480

1,980



グラスワイン

WINE BY THE GLASS

俺のシリーズ50人のソムリエが選んだ、

俺のシリーズでしか飲めないハウスワイン!



俺の白・赤

House Wine Red/White

フランス

France

Glass
680

Bottle
2,480

なみなみ!!

ステーキ大国アルゼンチンのワインを、俺のシリーズ名物「なみなみ」で!

並木の白・赤

Naminami (Filled to The Brim) Wine

アルゼンチン

Argentina

680

1,980

俺のシリーズ50人のソムリエが選んだ、今月のオススメワイン!!

マンスリーセレクション

Monthly Selection White/Red

ask

ask

ask

ソムリエの気まぐれグラスワイン!

ソムリエセレクション

Sommelier Selection Red

ask

980 ~

なみなみ!!

本場スペインのワイナリーで作る、自然派サングリアを「なみなみ」で!

サングリア白・赤

Sangria White/Red

スペイン

Spain

580

フレッシュさと熟成感を併せ持つ純米吟醸「加温熟成解酩酒」をワイングラスで!

俺のSAKE

Sake by The Glass

日本

Japan

980



DRINK MENU

※記載の価格は税抜き表記です。

平日18時まで限定！

ワイン・ハイボール・ビール飲み放題 1,480

※退店30分前ラストオーダー、グループ全員でのご利用をお願い致します。

ビール・ウイスキー・サワー

BEER・WHISKY・SOUR

フレーバー麹サワー

Flavour Koji Sour

580

俺のハイボール

Whisky and Soda

580

私のフレーバーハイボール

Flavour Whisky and Soda

580

富士山麓50° (ロック・水割・ソーダ割)

Japanese Whisky "FUJISANROKU 50°"

680

キリン一番搾り

Draft Beer

680

シャンディ・ガフ

Shandy Gaff

680

赤ビール

Alhambra Reserva Roja

880

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Beer

580

お好みの1883シロップフレーバーをお選びください。

1883シロップはアルプスで採られた天然水と100%甘蔗糖(サトウキビ)から作られたノンコレステロールシロップ。
凝縮感のあるジューシーな味わいとTUMUGIとの組み合わせをお楽しみください。



ノンアルコールカクテル

Non-Alcoholic Cocktail

クレオパトラ

(Rose+Grenadine+Tea+Soda)

480

小野小町

(Cucumber+Kiwifruit+Ginger Ale)

480

楊貴妃

(Lychee+Blue Curacao+Grapefruit)

480

ヘレネー

(Cassis+Grapefruit+Ginger Ale)

480

ソフトドリンク

Soft Drink

アップルスパークリング
Apple Non-Alcoholic Sparkling

480

黒ウーロン茶
Black Oolong Tea

480

ジンジャーエール
Ginger Ale

380

ウーロン茶
Oolong Tea

380

オレンジジュース
Orange Juice

380

ペリエ
Perie

380

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

380

富士ミネラル
Fuji Mineral

380