

# 牧草牛 / Grass fed beef

さっぱりとした赤身肉と上質な口どけの脂が、食感や味のコントラストを生み出す低カロリーな牛肉

## NZ産牧草牛サーロイン

New Zealand Grass fed Beef Sirloin



150g ¥1,500  
200g ¥1,800  
300g ¥2,500

日替わりスープ、  
ライス又はパン付き

<ソースをお選びください>デミグラス / 和風 / ガーリックトマト

## NZ産牧草牛ヒレ

New Zealand Grass fed Beef Filet



150g ¥2,000  
200g ¥2,600  
300g ¥3,800

日替わりスープ、  
ライス又はパン付き

<ソースをお選びください>デミグラス / 和風 / ガーリックトマト

# 煮込みハンバーグ / Stew Hamburg

ALL 200g ¥1,400 日替わりスープ、  
ライス又はパン付き



## デミグラス

Demi-glace sauce

牛すじや香味野菜をじっくり煮込んだフォンをベースに赤ワインを加えたリッチなソース

## スパイシーカレー

Spicy curry sauce

コリアンダーやクミン、ターメリック、唐辛子などのスパイスを配合したカレーソース



## ボローニャ風ミートソース

Bologna-style meat sauce

牛挽肉をトマトと赤ワインで煮込んだソース仕上げにチーズをまぶしたイタリアスタイル

## US産ブラックアングスチャックアイ

Black angus beef

200g ¥1,800  
300g ¥2,500  
400g ¥3,000

日替わりスープ、  
ライス又はパン付き

<ソースをお選びください>  
デミグラス / 和風 / ガーリックトマト



食べごたえ満点の  
USビーフ

※表示は税抜き価格です。English menu is available.

## Salad

---



### ランチサラダ ¥200

(サニーレタス、グリーンカール、赤玉ねぎ、季節の根菜)

## Ice cream

---



### 今月のアイス “サンダリア” ¥250

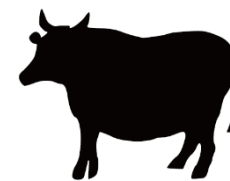
～夏にピッタリ!! 柑橘系フルーツと白ワインのソルベ～

## Drink

---

コーヒー Coffee(Ice/Hot)	¥100
紅茶 Tea(Ice/Hot)	¥100
黒ウーロン茶 KURO Oolong tea	¥200
ランチビール Lunch Beer	¥300
グラスワイン赤 Red wine	¥300
グラスワイン白 White wine	¥300

※表示は税抜き価格です。English menu is available.



Steak & Hamburg

# 赤坂グリル

# LUNCH