

# STRIPSTEAK

A MICHAEL MINA RESTAURANT

## { ササニアン キャビア }

1oz(約28g) TRADITIONAL SERVICE

シベリア産オシエトラ siberian osetra 119  
ロイヤル・オシエトラ royal osetra 159  
インペリアル・オシエトラ imperial osetra 186

キャビアセット CAVIAR FLIGHT 122

レッドキャビア、シベリア産オシエトラ、ロイヤル・オシエトラ

ラグジュアリーキャビアセット LUXURY CAVIAR FLIGHT 155

シベリア産オシエトラ、ロイヤル・オシエトラ、インペリアル・オシエトラ

自家製タロ・チップスとクレームフレーシュ、卵白、チャイブ、  
レッドオニオン等のサイド品付き

## { シーフード タワー }

コナロブスター1尾 KONA LOBSTER

アラスカン レッド キングクラブ ALASKAN KING CRAB

太平洋産カキ\* PACIFIC OYSTERS\*

シュリンプカクテル SHRIMP COCKTAIL

刺身\* SASHIMI\*

握り寿司\* NIGIRI\*

巻き寿司\* MAKIMONO ROLL\*

マイケルのツナタルタル\* BIGEYE AHI POKE\*

スモールタワー 95

ラージタワー 225

## { エビ・カニ・貝 }

太平洋産カキ\* PACIFIC OYSTERS\* シャンパン ミニョネット 22

アラスカン レッド キングクラブ ALASKAN RED KING CRAB グリーン ゴッデス アイオリ 44

シュリンプカクテル SHRIMP COCKTAIL ジン スパイクド "カクテル" ソース 25

## { サラダ }

ウェッジサラダ THE 'WEDGE' ベーコン、玉子、トマト、レッドオニオン、ブルーチーズ、ランチドレッシング 16

ストリップステーキ シーザー STRIPSTEAK CAESAR アンチョビの天ぷら、ガーリックシュトロイゼル、パルメザンビネグレット 17

ワイポリグリーン WAIPOLI GREENS 薄切り野菜、ビーツ"ヌードル"、ククイナッツ、ザクロ糖蜜 14

## MICHAEL MINA'S CAVIAR PARFAIT\*

siberian osetra caviar, potato cake, smoked salmon, crème fraîche, egg mimosa 59

## { 冷たい前菜 }

冷製ロブスタータコス CHILLED LOBSTER TACOS コナロブスター、エビ、セロリ、マヨネーズ、とびこ、スイートピーのソース 21

キハダマグロのクルード\* TUNA CRUDO\* フライドオニオン、ハラペーニョ、ローストガーリックポン酢 23

マイケルのツナタルタル\* MICHAEL'S TUNA TARTARE\* 松の実、梨、ガーリック、ハバネロ、セサミオイル 25

ステーキのユッケ\* HAND-CUT STEAK TARTARE\* ウズラの卵、ケイパー、粒マスタード、グリルしたピタパン 26

## { 温かい前菜 }

ししとうの炒め物 BLISTERED SHISHITO PEPPERS スイカのカルパッチョ、白醤油、かいわれ大根 15

"インスタント" ベーコン 'INSTANT' BACON カキの天ぷら、キャベツ、醤油ダレ 22

太平洋産イカ PACIFIC REEF SQUID ブラックビーン スキャリオンソース、ししとう、柚子アイオリ 19

## { オハナ メニュー }

冷製ロブスタータコス CHILLED LOBSTER TACOS • 太平洋産イカ PACIFIC REEF SQUID  
スパイシービーフレタスカップ SPICY BEEF LETTUCE CUPS • 巻き寿司\* MAKIMONO ROLLS\*

USDAプライムリブアイ\* USDA PRIME RIB EYE\*  
シェフおすすめのサイド付き

U-10 イバー スキャロップ\* U-10 DIVER SCALLOP\* 追加\$8/個

ライチパンナコッタ LYCHEE PANNA COTTA

お1人様 85

グループでのお取り分けはご遠慮ください

{マイケル・ミーナのおすすめ}

USDAプライム

熟成ポーターハウス\* 2人前 185 | 熟成トマホーク\* 2人前 195 | 骨付きストリップステーキ\* 79  
PORTERHOUSE STEAK FOR TWO | TOMAHAWK STEAK FOR TWO | KANSAS CITY STRIP

マイケルのコナロブスターポットパイ MICHAEL MINA'S KONA LOBSTER POT PIE 95  
ブランデー漬けロブスタークリーム、ハマクア マッシュルーム、黒トリュフ

中華風蒸し魚 時価 中華風蒸し魚 時価 GINGER & SCALLION WHOLE FISH market price  
特製豆鼓醬、ベビーチンゲン菜、グリルしたレモン

キングクラブ BROILED KING CRAB LEGS 88  
赤みそバター、チャイブ、グリルしたレモン

{ メインディッシュ }

— プライムブラックアングス —

デルモニコリブアイ  
delmonico rib eye\* 67

フィレミニヨン\*  
filet mignon\* 57

ニューヨークストリップステーキ\*  
new york strip steak\* 60

— 和牛 —

宮崎産A-5 ストリップロイン  
miyazaki prefecture a-5  
1オンスにつき35ドル(最少3オンスから)

和州牛(アメリカ産)フラットアイアン  
washugyu flat iron\* 65

和州牛(アメリカ産)リブアイ  
washugyu ribeye\* 145

— シーフード&チキン —

ハワイ産鮮魚\*  
local catch\* 37

オラ キングサーモン\*  
ora king salmon\* 38

地鶏チキン  
jidori chicken 36

{ ステーキのサイド }

ストリップステーキソース  
strip steak sauce 3

クラシック ベアルネーズ  
classic béarnaise 4

しいたけチミチュリ  
shiitake chimichurri 4

3種のソース  
trio of sauces 8

U-10 ダイバー スキャロップ\*  
u-10 diver scallop\* 8

焼きロブスターテール  
broiled half kona lobster 26

フォアグラ  
seared foie gras 28

ボーンマローバター  
bone marrow butter 5

黒トリュフバター  
black truffle butter 6

わさびと西洋わさびのクラスト  
wasabi-horseradish crust 4

ブルーチーズグラタン  
blue cheese gratin 6

{ サイドディッシュ }

アロウンファーム産いんげん  
ALOUN FARMS GREEN BEANS 13  
しょうゆダレ

マカロニ&チーズ  
MAC & CHEESE 16  
黒トリュフ

芽キャベツ  
BRUSSELS SPROUTS 14  
レモン

バイクドポテト  
BAKED POTATO 12  
チーズ、サワークリーム、ねぎ

マッシュポテト  
MASHED POTATOES

クラシック  
classic 14

ガーリック  
garlic 15

トリュフ  
truffle 16

ベビースピナッチとケール  
BABY SPINACH & KALE 13  
エクストラバージンオリーブオイル、  
エシャロット

ハマクアマッシュルーム  
HAMAKUA MUSHROOMS 15  
白しょうゆ、みりん

スパイシーチャーハン  
SPICY FRIED RICE 13  
5種のスパイスを使った豚ばら肉

ライス  
STEAMED WHITE RICE 6  
白米またはふりかけご飯

6名様以上でご来店のお客様には、お会計に20%のチップを含んだ伝票をお渡します。  
チップは強制ではなく、ご希望の額に修正していただけます。

\*生または未調理の畜肉、鶏肉、魚介類、卵を食べると食物由来の疾病にかかる危険性が高くなります。

インスタグラムでフォローを：@STRIPSTEAKHI