



STRIPSTEAK

IMPERIAL GOLDEN OSETRA CAVIAR

1oz / 250

インペリアル ゴールデン オセトラ キャビア

SHELLFISH PLATTERS

海の幸

Chilled On Ice 冷製

or

Red Miso Butter Roasted

赤味噌バターロースト

4EA OYSTERS*

4EA GULF SHRIMP

½ MAINE LOBSTER

¼lb. KING CRAB

CHARRED LEMON

時価

牡蠣 4個

エビ 4尾

ハーフメインロブスター

キングクラブ

'RAW-SHI' BAR

DASHI-POACHED SHRIMP COCKTAIL 28

シュリンプカクテル

わさびカクテルソース

HALF DOZEN PACIFIC OYSTERS* 36

パシフィックオイスター 6個

リリコイミノネット

1/2 LB. KING CRAB mkt

キングクラブ ハーフパウンド 時価

ヤムヤムソース

AHI TUNA CRUDO 'ROLLS'* 29

アヒツナロール

カリカリオニオン、ハラピニオ、ニンニク醤油

TRUFFLE HAMACHI SASHIMI* 31

トリュフとハマチの刺身

トリュフポン酢、きゅうり、分葱

MICHAEL MINA'S TUNA TARTARE* 32

マイケル ミーナのツナタルタル

待つのみ、ニンニク、梨、ハバネローセサミオイル

CHILLED LOBSTER TACOS 24

ロブスターのタコス

パイナップル、アボカド、パプリカ

APPETIZERS

SESAME SHRIMP TOAST 21

セサミシュリンプ トースト

ジャパニーズミルクブレッド、ジンジャーアイオリ

FOIE GRAS & PINEAPPLE KUSHIYAKI 32

フォアグラとパイナップルの串焼き

ヤキトリグレーズ、マカデミアナッツ

'KUNG PAO' EDAMAME 14

枝豆の炒め物

辛チリニンニクソース、ピーマン、カシューナッツ

'INSTANT BACON' 24

インスタント ベーコン

黒豚バラ肉、カキの天ぷら、醤油グレーズ

OCTOPUS KUSHIYAKI 23

タコの串焼き

カフィアライムヨーグルト

HAND-CUT PRIME STEAK TARTARE 29

プライムステーキタルタル

袖胡椒アイオリ、赤かぶ、オリーブオイルトースト

HOT STONE A5 WAGYU* - MIYAZAKI, JAPAN 2oz / 76

A5和牛の石焼き 宮崎県産、日本

きゅうりの酢の物、ゆずこしょう、わさび、ぼん酢、ハワイアンソルト

LUXURY PAIRING: SMOKED WAGYU-INFUSED YAMAZAKI 12 YEAR OLD FASHIONED 54

ラグジュアリーの組み合わせ: スモーク和牛 山崎ウイスキー12年

Salads & Soup
サラダとスープ

TRUFFLE CAESAR 20

トリュフ シーザーサラダ

ガーリックシュトロイゼル、白アンチョビの天ぷら

MARINATED BEETS 21

ビーツのマリネ

クリスピーキヌア、マカデミアナッツ、ホイップヨーグルト

フェンネルスパイス

THE 'WEDGE' 22

ザ ウエッジ サラダ

ベーコン、トマト、たまご、オニオン、ブルーチーズ、バターミルクランチ

THAI COCONUT-RED CURRY SOUP 16

タイココナッツレッドカレースープ

エビ、地元の豆腐、チリ、タイバジル

Stripsteak Specialties

MISO-BROILED CHILEAN SEABASS 54

シーバスの味噌焼き、チリ産

エリンギ、スナップえんどう、ほうれん草
紅芯大根、生姜のお出汁

LOBSTER-UDON CARBONARA 79

ロブスターうどんのカルボナーラ

リンゴの木でいぶしたベーコン、黒胡椒、パルメザンチーズ、刻み
海苔

MACADAMIA-CRUSTED MAHI MAHI* 49

マヒマヒマカデミアナツクラスト

青梗菜、しめじ、分葱バターソース

HERB-ROASTED JIDORI CHICKEN 48

地鶏のハーブロースト

アスパラガス、さやえんどう、イングリッシュえんどう、
マッシュポテト、マウイオニオン鶏スープ

simply prepared from the

CHAR-BROILER*

全てのステーキに当店特製の赤ワインとエシャレットバターを使用しています

TRIPLE-SEARED WASHUGYU STRIPSTEAK* 119

和州牛スライス ストリップステーキ

ハワイアンシーソルト、鮭、しょうゆグレース

和州牛スライス 8オンス、ゆず こしょう、わさびとポン酢

LUXURY PAIRING: 2019 OPUS ONE, NAPA, CALIFORNIA 5oz / 160 additional

ラグジュアリーペアリング: 2019オーパスワン、ナパ、カルフォルニア州 5オンス 160追加

CENTER-CUT FILET MIGNON 69

フィレミニョン

ネブラスカ州

PRIME NY STRIP STEAK 71

プライムニューヨークストリップステーキ

カンサス州

PRIME DELMONICO RIBEYE 77

プライムリデルモニコリブアイステーキ

ネブラスカ州

TOMAHAWK RIBEYE for two / 195

トマホークリブアイステーキ

カンサス州

A5 WAGYU STRIP LOIN per 4 oz / 152

和牛サーロイン A5 4オンス:152

宮崎県、日本

SNAKE RIVER FARMS WAGYU RIBCAP 92

スネークリバーファームの和牛リブキャップ

アイダホ州

PRIME DRY AGED BONE-IN NY 98

プライム熟成ニューヨークステーキ

カンサス州

KING SALMON 44

キングサーモン

スチュワートアイランド、ニュージーランド

ENHANCEMENTS & ADDITIONS

ACCOMPANIMENTS

付け合わせ

Broiled Half Lobster・焼きーフロブスター 59

Seared Foie Gras*・フォアグラの炙り 26

King Crab Oscar・たらば蟹オスカー 32

SAUCES

ソース

Steak Sauce・ステーキソース 4

Béarnaise・ペアルネーズソース 4

Chimichurri・チミチュリソース 4

Trio of Sauces・3種類のソース 10

TOPPINGS

トッピング

Blue Cheese Crumble・ブルーチーズ 8

Black Truffle Butter・黒トリュフバター 12

Side Dishes

ROASTED ASPARAGUS・焼きアスパラガス 17

スイートオニオン、ビネグレット

CHARRED BROCCOLINI・焼きブロッコリーニ 16

ゴマドレッシング

WHIPPED POTATOES・マッシュポテト 17

バター、ニラ

SAUTÉED MUSHROOMS・マッシュルームのソテー 19

醤油のグレース

FLASH-FRIED GREEN BEANS・サヤインゲンの炒め物 16

ライム醤油、カラメル、オニオンフライ

LOADED BAKED POTATO・ベイクドポテト 13

ベーコン、ネギ、サワークリーム

TRUFFLE MAC N CHEESE・黒トリュフのマカロニチーズ 23

パルメザンチーズ、マカロニ

GARLIC FRIED RICE ガーリックフライドライス 16

ポークベリーと5種類のスパイス