

# STEAK

より美味しくステーキをお召し上がり頂くために、大きな塊でご注文頂き、みなさまでシェアすることをおすすめしております。

To eat more delicious steak, order with a big chunk, please share with everyone.



自家製  
ブレッド  
おかわり  
自由

※お席料とパン代(ライス代)で、おひとり様¥550頂いております。  
Endless refill bread 550yen.

★ご希望に応じてライスもお選びいただけます。

お肉のご注文量は、お一人様200gを目安にしてください。

Please expect around 200g of meat per person when ordering.

どのお肉も焼き上げるまでに30分ほどお時間を頂きますのでご了承ください。

Please allow 30 minutes for any meat to be baked.



アンガス牛のサーロインとフィレを味わえる骨付きステーキの代名詞。

**T-boneステーキ**  
《600g/2人前》

T-bone Steak with BST's sources (2persons)

**¥8900**

※お肉の量は約450g  
The weight of the meat, excluding the weight of the bones, is approximately 450g.

T-boneステーキの中でフィレの割合が多い、骨付きステーキの最高峰。

**特上T-boneステーキ**  
《800g/3人前》

Porterhouse Steak with BST's sources (3persons)

**¥12000**

※お肉の量は約650g  
The weight of the meat, excluding the weight of the bones, is approximately 650g.

**当店定番!!**  
ぜひ、ステーキと一緒にお召し上がりください!!

チーズとホワイトソースのクリーミーなソースにほうれん草がよく合います。

**クリームスピナッチ ¥700**  
Cream Spinach

ステーキとの相性を追求したシンプルな味わいです。

**マッシュポテト ¥700**  
Mashed Potatoes

**フィレステーキ**  
《200g/1人前》  
Tenderloin Steak with BST's sources (1person) **¥6000**

アンガス牛の厚切りサーロインステーキ。  
**ニューヨークカットステーキ**《500g/1~1.5人前》  
New York Cut Steak with BST's sources (1person)

**¥5900**

※お肉の量は約300g  
The weight of the meat, excluding the weight of the bones, is approximately 300g.





手間暇かけた燻製サーモンに柑橘、リコッタチーズのアクセントが楽しい逸品。  
**自家製スモークサーモンのサラダ仕立て ¥1300**  
 Homemade Smoked Salmon Salad

味の濃い  
 ブランドじゃがいもの  
 甘みを閉じ込めた  
 特製の  
 ポテトフライ。

**シャドー  
 クイーンの  
 ポテトフライ  
 ¥750**  
 Special fried potatoes



じっくり煮込んだ柔らかなアンガス牛と野菜の旨みが凝縮した赤ワイン煮込み。  
**自家製牛すじの赤ワイン煮 ¥1000**  
 Homemade Beef Tendons Simmered in Red Wine



お肉が一番ジューシーで旨みが凝縮するこだわりの温度で仕上げました。黒コショウを効かせた自家製ソースでお召し上がりください。  
**じっくり低温で仕上げたサーロインのカルパッチョ ¥1400**  
 Slowly Cooked at Low Temperature Beef Carpaccio

口当たり滑らかなブurrataチーズと季節のフルーツの甘味、生ハムのマリアージュをお楽しみください。  
**生ハムと季節のフルーツのブurrataチーズ ¥1900**  
 Prosciutto and Seasonal Fruits with Burrata Cheese



※季節により食材は変わります。  
 The ingredients used may vary depending on the season.

塊のまま瞬時に火を入れることで旨みを閉じ込めた自慢の逸品。こだわりの薬味で味の変化もお楽しみください。

**A5ランク和牛のユッケ風レアステーキ ¥1800**  
 Rare A5 ranked Wagyu (Japanese Beef) Steak Sashimi



ミルキーなモッツアレラにスペイン産生ハムを合わせました。  
**生ハムとモッツアレラ ¥900**  
 Prosciutto and mozzarella



新鮮な大きなエビを自家製カクテルソースでお召し上がりください。  
**ジャンボ シュリンプカクテル ¥1300**  
 Jumbo Size Shrimp Cocktail Sauce



ズワイガニとアボカドの濃厚さと、ハーブ、柑橘の爽やかな香りがベストマッチ!  
**ズワイ蟹とアボカドのワカモレ ¥1400**  
 Snow Crab and Avocado Guacamole





## SALAD

レタスとハーブの  
体に優しい  
さっぱりとしたサラダです。

グリーンサラダ

¥700

Green salad

香ばしい  
アーモンドの香りと  
マスタード風味のラペ。  
人参のラペ  
アーモンドの香り  
¥500  
Carrot rape with almond



スペイン産生ハムと  
イタリア産  
パルメザンチーズを  
使用しました。  
自家製ドレッシングで  
どうぞ。

手作り  
ドレッシングの  
シーザーサラダ  
¥950

Caesar salad with  
homemade dressing



## GELATO

BSTのジェラートは  
すべて職人による手作りの  
ジェラートです。  
チーズ作りで培った生乳の  
知識を活かし、  
新鮮なミルクを低温で殺菌し  
風味・香りを最大限に  
ジェラートに閉じ込めます。  
フルーツやナッツなど  
素材そのものの味を  
活かすことにこだわった  
ジェラートは濃厚なコクが  
ありながらさっぱりとした  
贅沢な味わいが特徴です!

### Try our homemade gelato!

All of our gelatos are  
handmade by professionals  
Using our knowledge of  
making cheese, we were  
able to keep the taste and  
scent of fresh milk.  
Our gelatos have rich and  
creamy flavors of nuts and  
fruits.



## DESSERT

自家製ジェラート&ソルベ  
(お好きな2種) ¥550

Homemade gelato & sorbet  
(Please choose 2 types)

- ・牧場ミルク Fresh milk from the ranch
- ・濃厚マンゴー Rich mango
- ・ガトーショコラ Gateau chocolat
- ・ヘーゼルナッツ Hazelnut
- ・焙煎ほうじ茶 Roasted green tea
- ・季節のソルベ Seasonal sorbet



コクのある  
なめらかなブリュレに、  
ナッツキャラメルのジェラートを添えました。

クレームブリュレ with  
ナッツキャラメリゼ ジェラート  
¥650

Creme brulee with caramel nuts gelato



濃厚なガトーショコラに、  
濃厚なチョコレートジェラートを添えました。  
チョコレート好きの方のためのデザートです。

ガトーショコラ  
with チョコレートジェラート ¥650

Gateau chocolat with cacao gelato