



# BLACK ANGUS BEEF STEAK

本場の 900℃ オープンで焼き上げる、自慢の厚切り骨付きステーキ  
より美味しくステーキをお召し上がりいただくために、大きな塊でご注文いただき、  
みなさまでシェアすることをおすすめしております。

どのお肉も焼き上げるまでに 30 分～40 分ほどお時間をいただきます。

To eat more delicious steak, order with a big chunk, please share with everyone.  
Please allow 30 to 40 minutes for any meat to be baked.



## Side Dish

食材の旨みがステーキの味わいを引き立てます。  
ぜひ一緒にお召し上がりください。

ステーキと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

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

お席料とブレッド代(ライス代)で、おひとり様¥550 いただいております。★自家製ブレッドとライスは、おかわり自由です。  
550 yen is charged for the seat and bread (rice). ★Homemade bread and rice are refillable.



ブラックアンガス牛のサーロインとヒレを味わえる  
骨付きステーキの代名詞。

**T-bone ステーキ《2名様用》** ¥8,900

T-bone Steak with BST's sources 《2 persons》

**T-bone ステーキ《3名様用》** ¥12,000

Porterhouse Steak with BST's sources 《3 persons》



**フィレステーキ**

《200g》 ¥6,000

Tenderloin Steak  
with BST's sources 《200g》

ブラックアンガス牛の厚切り骨付きサーロインステーキ。

**ニューヨークカットステーキ**

《1~1.5名様用》 ¥5,900

New York Cut Steak with BST's sources 《1 to 1.5 persons》

※表示価格は税込価格です。Price excludes tax.



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**  
自家製イタリアンドレッシングで  
Green salad ¥700

ビネガーの酸味を活かし、  
さっぱりと仕上げました。

**アーモンド香る  
人参ラペと  
紫キャベツのマリネ**

¥500  
Marinated carrot rape and  
purple cabbage



スペイン産ハムと  
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

ブurrataチーズとフルーツの甘味の  
マリージュをお楽しみください。

**季節のフルーツとブurrataチーズ**

Seasonal Fruit with Burrata Cheese ¥1,900

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



ミルキーなモッツァレラに  
生ハムを合わせました。

Prosciutto and  
mozzarella

**フランス産 生ハムとモッツァレラ**

3 Piece ¥900 / 4 Piece ¥1,200



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。

**ブランドじゃがいもと  
男爵のポテトフライ**

Special fried potatoes ¥750



**自家製  
スモーク  
サーモンの  
サラダ仕立て**  
¥1,300

Homemade Smoked  
Salmon Salad

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。



ズワイ蟹とアボカドの濃厚さと、ハーブ、  
レモン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 レモンの香り** ¥1,400  
Snow Crab and Avocado Guacamole



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** ¥1,300

Jumbo Size Shrimp  
Cocktail Sauce

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。

**じっくり低温で仕上げた  
サーロインの  
カルパッチョ**

¥1,500

Slowly Cooked at Low  
Temperature Beef Carpaccio



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。

**A5ランク和牛の  
ユッケ風レアステーキ**

Rare A5 ranked Wagyu ¥1,800  
(Japanese Beef) Steak Sashimi

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。

**ブラックアンガス牛  
サーロインの自家製  
赤ワイン煮** ¥1,000

Homemade Beef Tendons  
Simmered in Red Wine



## DESSERT

職人による手作りのジェラート。  
素材の持ち味を活かした自然な味わいです。

### 自家製ジェラート&ソルベ

(お好きな2種) ¥600

Homemade gelato & sorbet  
(Please choose 2 types)



・牧場ミルク

Rich milk

・ガトーショコラ

Gateau chocolat

・ヘーゼルナッツ

Hazelnuts

・濃厚マンゴー

Rich mango

・焙煎ほうじ茶

Roasted green tea

・季節のソルベ

Seasonal sorbet



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。

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



コクのあるなめらかなブリュレに、  
ヘーゼルナッツジェラートを添えました。

クレームブリュレ with  
ヘーゼルナッツジェラート ¥650

Creme brulee with hazelnuts gelato

## COFFE & TEA all ¥500

エスプレッソ

Espresso

コーヒー

Coffee

ダージリンティー

Darjeeling tea

アイスコーヒー

Iced coffee

アイ스티ー

Iced Earl Grey tea