

# PREFIX DINNER

APPETIZER • SOUP or SALAD • STEAK • DESSERT

## 【 APPETIZERS 】

Please Choose One Dish from the Following

1 品お選びください

- Fresh Oyster and Jumbo Shrimp  
フレッシュオイスターとジャンボシュリンプ
- “Akita-Pork” Raw Ham (Additional Melon +¥600)  
秋田県産三元ポークの切りたて生ハム (追加メロン +¥600)
- Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in “DAIGINJYO”  
タスマニアサーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬けたダイクラ
- Homemade Pork Ham and Bocconcini  
自家製ポークハムとボッココンチーニ
- French Caviar with Blinis 18g +¥4,000  
フレンチキャビア ブリニ添え

## 【 Soup or Salad 】

Please Choose One Dish from the Following

1 品お選びください

- “RUSTEAKS” Toss Salad with Avocado  
“ラスティクス” トスサラダ アボカド添え
- Oyster Chowder Soup  
オイスターチャウダースープ バイマックル風味
- Mushroom Potage  
マッシュルームのポタージュ

## 【 From the Grilled 】

Please Choose One Dish from the Following

1 品お選びください

< STEAKS >

- “WAKANUI” Rack of Spring Lamb 4 Ribs< New Zealand >  
“ワカヌイ” スプリングラムラック< ニュージーランド >
- “Silver Farn” Grass-fed Beef Tenderloin “RUSTEAKS Style” 200g< New Zealand >  
“シルバーファーン” 牧草牛テンダーロイン “ラスティクススタイル”< ニュージーランド >
- “AURORA Angus Beef” Hanging Tender 200g < U.S. >  
“オーロラアングスビーフ” ハンギングテンダー < アメリカ >
- Black Angus Beef Entrecote 800g < U.S. > For Two +¥7,000  
ブラックスアングスビーフ アントルコート < アメリカ > 2名様

< PRIME GRADE PREMIUM BEEF >

- “Creakstone Farms Premium” Tenderloin 200g < U.S. > +¥4,500  
“クリークストーンファームズプレミアム” テンダーロイン< アメリカ >
- “Creakstone Farms Premium” Rib-Eye 250g < U.S. > +¥3,500  
“クリークストーンファームズプレミアム” リブアイ< アメリカ >
- “Creakstone Farms Premium” Bone in Sirloin 650g < U.S. > For Two +¥8,000  
“クリークストーンファームズプレミアム” 骨付きサーロイン< アメリカ > 2名様
- “Creakstone Farms Premium” Porterhouse 800g < U.S. > For Two +¥12,000  
“クリークストーンファームズプレミアム” ポーターハウス< アメリカ > 2名様

## 【 SIDE 】

Original Deep Fried Potato  
オリジナルポテトフライ

## 【 DESSERT 】

Please Choose a Dessert from the Dessert Menu  
デザートメニューより 1 品お選びください

¥8,500

We Charge a 10% Service fee / 10% のサービス料金を頂戴しております。

## SEA FOODS

- Fresh Oyster of the Day 1P ¥700~  
本日のフレッシュオイスター (1 ピース)
- Assorted Fresh Oysters 8P ¥5,300 / 12P ¥8,000  
フレッシュオイスター盛り合わせ
- Jumbo Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce 1P ¥900  
ジャンボシュリンプ カクテルソース (1 ピース)
- French Caviar 18g with Blinis ¥9,000  
フレンチキャビア 18g ブリニ添え

## APPETIZERS

- “Akita-Pork” Raw Ham (Additional Melon +¥1,200) ¥2,800  
秋田県産三元ポークの切りたて生ハム (追加メロン +¥1,200)
- Homemade Pork Ham and Bocconcini ¥1,600  
自家製ポークハムとボッココンチーニ
- Chilled Salmon and Onion Ice Cream with Marinated Ikura in “DAIGINJYO” ¥1,800  
タスマニアサーモンの冷製 オニオンアイスクリーム 大吟醸に漬けたダイクラ添え

## SOUPS

- Mushroom Potage ¥1,400  
マッシュルームのポタージュ
- Oyster Chowder Soup ¥1,500  
オイスターチャウダースープ バイマックル風味

## SALADS

- “RUSTEAKS” Toss Salad ¥2,000  
“ラスティクス” トスサラダ
- < Salads Topping : Avocado ¥500 , Sweet Tomato ¥500 , Green Asparagus ¥500 , Bacon ¥500 , Cheese ¥500 >  
< サラダトッピング : アボカド ¥500 , フルーツマト ¥500 , グリーンアスパラガス ¥500 , ベーコン ¥500 , チーズ ¥500 >

## From the Grilled

- “WAKANUI” Rack of Spring Lamb< New Zealand > 4Ribs ¥3,200 / 8Ribs ¥6,400  
“ワカヌイ” スプリングラムラック< ニュージーランド >
- “Silver Farn” Grass-fed Beef Tenderloin “RUSTEAKS Style” < New Zealand > 200g ¥4,400 / 400g ¥8,800 / 600g ¥13,200  
“シルバーファーン” 牧草牛テンダーロイン “ラスティクススタイル”< ニュージーランド >
- Black Angus Beef Entrecote 800g ¥15,000  
ブラックスアングスビーフ アントルコート
- “Creakstone Farms Premium Prime Grade” < U.S. >  
“クリークストーンファームズプレミアムプライムグレード”< アメリカ >
- Tenderloin テンダーロイン 200g ¥9,000 / 400g ¥18,000 / 600g ¥27,000
- Chateaubriand シャトーブリアン 200g ¥14,000 / 400g ¥28,000 / 600g ¥42,000
- Rib-Eye 300g~ リブアイ 100g ¥3,500
- Bone in Sirloin 骨付きサーロイン 650g ¥17,000
- Porterhouse ポーターハウス 800g ¥24,000

## SIDES

- Original Deep Fried Potato ¥900  
オリジナルポテトフライ
- Butter Fried ¥1,200  
バターフライ
- Fresh Coriander and Rucola Salad ¥1,200  
パクチーとルッコラのサラダ
- Sauteed Mushroom ¥1,000  
きのこのソテー
- Sauteed spinach and Kale Garlic Butter or Fish Sauce Butter ¥1,100  
ほうれん草とケールのソテー ガーリックバター又はナンプラーバター
- Steamed Broccoli ¥1,000  
ブロッコリーのスティーム
- Steamed Green Asparagus with Glana Padano Cheese ¥1,300  
グリーンアスパラガスのスティーム グラナパダーノチーズ添え
- Gratin of Macaroni and Wash Cheese ¥1,500  
ウォッシュチーズのマカロニグラタン

All Prices are Tax Excluded. / メニューは全て税込価格になっております。