

Steak Bistro

(Formerly Steak Eda)

お一人様 42,000 yen

Appetizers

ズワイガニのフラン チーマディラーパ

Steamed snow crab egg custard

寒ぶりのスコッタート 根セロリのサラダ仕立て

Yellowtail seared celery root salad

北海道熟成メークインのラビオリ 沼津赤座エビ

Hokkaido aged make-in ravioli with Numazu Akaza shrimp

牛タンのクレスペッレ アル ファルノ イタリア産 黒トリュフ

Oven-baked beef tongue crepe with Italian black truffle

Japanese Wagyu Steak

本日おすすめメス

本日おすすめメス

長期肥育 雌 シャトーブリアン & 長期肥育 雌 ランプ

Today's recommended female Long-term fattening Chateaubriand &
Today's recommended female Long-term fattening Top rump

Pasta

サルディーニャ産

ダッテリーニトマトのスパゲッティニ 水牛のリコッタチーズ

Datterini tomato spaghetti from Sardinia Buffalo ricotta cheese

Dessert

こだわり卵とビタミン乳業の自家製ロールケーキ

Homemade roll cake made by carefully selected eggs and vitamin dairy products

Special Course

-White Truffle from Piedmont-

旬の前菜4品

4 seasonal appetizers

黒毛和牛 シャトーブリアンのステーキ

Hokkaido aged make-in ravioli with Numazu Akaza shrimp

黒毛和牛 本日の厳選部位のステーキ

Oven-baked beef tongue crepe with Italian black truffle

本日のパスタ

Today's Pasta

本日のデザート

Today's dessert

食後のコーヒーと小菓子

After-dinner coffee and small pastries

Plan A

お一人様 75,000 yen

旬の前菜2品+本日のパスタ

計3皿にピエモンテ産 白トリュフ(約10g)を使用

Plan B

お一人様 100,000 yen

旬の前菜4品+本日のパスタ+本日のデザート

計6皿にピエモンテ産 白トリュフ(約25g)を使用