

L e m o n S t e a k

Nobuオリジナル

レモンステーキ

1,380円(税込)



ボリュームたっぷり150gの肉厚ステーキは
Nobu特製のレモンステーキソースとベストマッチ。

レモンの酸味がアクセントです。

テーブルでソースをおかけします。



「お肉を食べる=幸せだなあ」の方程式には科学的なヒミツがあった!

お肉を食べて「幸せだなあ」と感じるのにはなぜだか知っていますか? 大好きな食べ物だし、お腹が空いているし、それに、好きな人と一緒に食べるんだし、幸せに決まってる? 正解。

でもね、「お肉食べる=幸せだなあ」って感じる方程式には、科学的なヒミツがあったんです。お肉はビタミンやミネラルなど、豊富な栄養素が含まれていることが知られていますが、その中のアラキドン酸という成分は、脳内で「アナンダマイド」という、幸福感をもたらす物質に変化するっていうんです。スゴイ話でしょ? 美しく、健康で、長生きもしちゃって、しかも幸せにっ! お肉は私たちの人生に欠かせない最高のパートナーじゃないですか。世界平和もお肉から! こんなハッピーな話、最高だなあ! 幸せだなあ!

ワインとステーキでやせる!?

肉はタンパク質が主成分で、体内に入ると分解されてアミノ酸になります。このアミノ酸は血糖値を上げません。だからステーキを食べても太らないんです。ワインは糖質が少なく、適量のワインは翌日の血糖値を下げる効果があります。また、赤ワインに含まれているポリフェノールは抗酸化作用があり、動脈硬化などの生活習慣病の予防にも役立ちちゃいます。

適量の飲酒は糖質の低いおつまみを選べばやせやすい体質を作り、健康のために良いのです。飲んだ後のシメには、ラーメンをきめてステーキを!



SALAD

サラダ



シーザーサラダ 680円(税込)

Caesar salad
チーズ味のシーザードレッシングをかけてよく混ぜてお召し上がりください。



ミックスグリーンサラダ 330円(税込)

Mixed green salad
サウザンアイランドソースをかけてお出しします。



コブサラダ 830円(税込)

Cobb salad
アメリカ発祥の具の多いサラダ。ドレッシングをかけてよく混ぜてお召し上がりください。

SOUP

スープ



**コーンクリーム
スープ
280円(税込)**

Corn cream soup



**フレンチオニオン
スープ
280円(税込)**

French onion soup

APPETIZERS 前菜



ガーリックバターコーン 350円(税込)

Garlic butter corn

コーンをガーリック風味のバターで炒めました。



アンチョビポテト 430円(税込)

French fries (Anchovy flavor)

アンチョビで味付けしたイタリアンスタイルのフライドポテト。



New

ペパロニたっぷりアメリカンピザ 580円(税込)

American pizza with plenty of pepperoni

トッピングの王道具材、ペパロニが主役のスパイシーなクリスピーピザです。



New

チリミートフレンチフライ 630円(税込)

Chili Meat French Fries

ピリ辛ミートソースとチェダーチーズの濃厚な味わいをプラスした食べごたえ満点のフレンチフライです。



New

シーフードセビーチェ 580円(税込)

Seafood ceviche

マリネした魚介と野菜を組み合わせたペルーの名物料理です。



ガーリックフライドチキン 680円(税込)

Garlic fried chicken

ジューシーなガーリック風味のフライドチキンです。



スパイシーウィングチキン 680円(税込)

Spicy wing chicken

手羽中をカレーとガーリックで味付けしたスパイシーなチキンです。



バッファローウィングチキン 680円(税込)

Buffalo wing chicken

手羽中を甘いケイジャンソースで仕上げました。

New



アトランティックサーモンのスモーク

Smoked atlantic salmon

780円(税込)

サーモンをマリネした後乾燥させ、さらにスモークしました。
フレンチドレッシングでお召し上がりください。



ガーリックシュリンプ 780円(税込)

Garlic shrimp

大ぶりのエビをガーリックとハーブでグリルしました。
当店人気No.1メニューです。



チーズとドライサラミ、枝付きレーズン

Cheese and dried salami, raisins with branches

980円(税込)

ワインと相性のいい組み合わせです。



海の幸のアヒージョ 980円(税込)

Ahiyo of seafood

エビとイカをガーリックのきいたオリーブオイルで煮込みました。



ソフトシェルクラブとイカのフリース

Soft shell crab and squid fried toss

980円(税込)

脱皮したやわらかいカニを、ハーブ塩入りの衣で揚げた
スペイン料理。



とろとろ牛すじシチュー 1,000円(税込)

Beef stew

牛すじをコトコト煮込んだやわらかいシチューです。

Jamon Serrano



写真は50g

生ハム切り落とし(ハモンセラノ)

Cut off raw ham (jamón serrano)

10g / 130円(税込)

50g以上から10g単位でご注文ください。

スペイン産ハモンセラノをオーダーを受けてからカットします。

※写真はイメージです。

BEEF STEAK

ビーフステーキ

当店のステーキはジャポネソースをかけて食べることをおすすめしています。他にもグレービーソースをご用意しておりますのでお申し付けください。



サーロインステーキ

Sirloin steak

写真は300g

200g 2,500円(税込)

300g 3,600円(税込)

400g 4,600円(税込)



リブローズステーキ

Ribeye steak






写真は300g

200g 2,800円(税込)

300g 3,800円(税込)

400g 4,800円(税込)

お好みの焼き加減をスタッフにお伝えください How would you like your steak cooked?

- | | | |
|---|--|---|
|  レア(10%焼き) rare |  ミディアムレア(30%焼き) medium-rare |  ミディアム(50%焼き) medium |
|  ミディアムウェル(70%焼き) medium well |  ウェルダン(90%焼き) well-done | |

当店のステーキはジャポネソースをかけて食べることをおすすめしています。他にもグレービーソースをご用意しておりますのでお申し付けください。

フィレステーキ

Fillet steak 写真は200g

ご予約により、国産牛のフィレステーキもお出しできます。

150g 3,800円(税込)

200g 4,800円(税込)

250g 5,800円(税込)

ザブトンステーキ(肩ロース)

Zabuton (Premium Karubi) steak

写真は300g

200g 2,600円(税込)

300g 3,600円(税込)

400g 4,600円(税込)

ハンキングステーキ(サガリ)

Hanging tender steak

写真は200g

200g 1,800円(税込)

300g 2,600円(税込)

À LA CARTE アラカルト

アンガスハンバーグ

Angus Beef Hamburg steak

250g 1,000円(税込)

ソースは和風ソースとデミグラスソースからお選びください。

ハーブチキンステーキ

Herb chicken steak

250g 1,100円(税込)

とろとろ牛すじシチュー

Beef stew

1,000円(税込)

RICE, BREAD

ライス・パン



ライス 230円(税込)
Rice



ミニフランスパン
Baguette
230円(税込)



ガーリックトースト
Garlic toast
350円(税込)



ガーリックライス
Garlic rice
350円(税込)

DINNER SET

ディナーセット

ディナーセット 580円(税込)
(ライスorパン、サラダ、スープ)
Rice or Bread, Salad, Soup



DESSERT

デザート



ニューヨークチーズケーキ
New York cheesecake
500円(税込)
濃厚なクリームチーズに、甘酸っぱい
ベリーソースをそえました。



アイスクリーム (バニラ・チョコレート)
ice cream Vanilla or Chocolate
各350円(税込)



フォンダンショコラ
Fondant au chocolat
550円(税込)
ケーキを割ると中から
チョコレートが流れ出します。

Beer

生ビール Draft beer

キリン一番搾り生ビール Kirin "Ichiban Shibori" (グラス glass) 480円(税込)
(中ジョッキ mug) 580円(税込)

瓶 Bottle beer

バドワイザー Budweiser (小瓶 bottle S) 550円(税込)
キリンラガービール Kirin Lager beer (中瓶 bottle M) 600円(税込)
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry (中瓶 bottle M) 600円(税込)

Craft Beer

スプリングヴァレー 豊潤496 (グラス glass) 650円(税込)
Spring Valley "Hojun" 496
ブルックリンラガー Brooklyn Lager (グラス glass) 650円(税込)

Highball・Sour

ハイボール(ホワイトホース) (グラス glass) 400円(税込)
White Horse(Scotch Whisky)
バーボンハイボール(フォアローゼス) (グラス glass) 450円(税込)
Four Roses(Bourbon Whiskey)
レモンサワー Lemon Sour (グラス glass) 400円(税込)
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour (グラス glass) 400円(税込)

Cocktail

キティ(赤ワイン+ジンジャエール) Kitty (グラス glass) 550円(税込)
カリモチョ(赤ワイン+コーラ) Calimocho (グラス glass) 550円(税込)
ジンライム(ジン+ライム) Gin & Lime (グラス glass) 550円(税込)
モスコミュール(ウオッカ+ライム+ジンジャエール) (グラス glass) 600円(税込)
Moscow Mule
カシスソーダ(カシス+ソーダ) Cassis Soda (グラス glass) 550円(税込)
カシスオレンジ(カシス+オレンジジュース) (グラス glass) 550円(税込)
Cassis Orange
ディーゼル(ビール+コーラ) Diesel (グラス glass) 550円(税込)
シャンディ・ガフ(ビール+ジンジャー) Shandy Gaff (グラス glass) 550円(税込)

Whisky

●キープ・6ヶ月 ロック・水割りでどうぞ。
Bottle keep six months effective. On the Rock or Water.

ホワイトホース(スコッチ) (グラス glass) 400円(税込)
White Horse(Scotch Whisky) (ボトル bottle) 3,000円(税込)
キリンウイスキー 陸 (グラス glass) 450円(税込)
Kirin whisky-Riku (ボトル bottle) 4,000円(税込)
フォアローゼス(バーボン) (グラス glass) 450円(税込)
Four Roses(Bourbon Whiskey) (ボトル bottle) 4,000円(税込)

Shochu

●キープ・6ヶ月 Bottle keep six months effective.

黒霧島(芋) Shochu "Kuro Kirishima" (Potato shochu) (グラス glass) 400円(税込)
(中瓶 bottle M) 2,500円(税込)

Non Alcohol drink

キリン グリーンズフリー Kirin green's free (小瓶 bottle S) 450円(税込)
アサヒ・ドライゼロ Asahi Dry Zero (小瓶 bottle S) 450円(税込)
ノンアルコールサワー(レモン) (グラス glass) 350円(税込)
Non Alcohol Sour(lemon)
ノンアルコール梅酒(ロック・ソーダ割り) (グラス glass) 350円(税込)
Non Alcohol Plum Wine (On the Rock or Soda)

Soft drink

コカ・コーラ Coca-Cola 350円(税込)
オレンジジュース Orange Juice 350円(税込)
ジンジャエール Ginger Ale 350円(税込)
ウーロン茶 Oolong tea 350円(税込)
コーヒー Coffee 350円(税込)

※The list price include 10% sales tax.

●お車を運転される方の飲酒はお断りします。 ●20歳未満の方の飲酒はお断りします。

Wine

スパークリングワイン Sparkling Wine

カペッタ ブリュット・スプマンテ (ハーフボトル) 2,000円(税込)
(イタリア・白・辛口)
Capetta Brut Spumante (Italy / Dry / Half Bottle)
きめの細かい泡立ちとシャープな口当たりが爽やかな印象のワインです。

ルネ ラフランス ブリュット (フルボトル) 3,000円(税込)
(フランス・白・辛口)
Rune Lafrance (France / Dry / Full Bottle)
フレッシュで繊細な香りとバランスの取れた味わい。心地よく長い余韻を楽しめます。

ワイン 白 White Wine

サンライズ シャルドネ(チリ・辛口) (250mlボトル・約2杯分) 900円(税込)
Sunrise Chardonnay (Chile / Dry / 250ml bottle)
柑橘類やマスカットの香りが豊かな果実味あふれるあじわいです。

ジャコンディ ビアンコ(イタリア・辛口) (フルボトル) 1,800円(税込)
Giacondi (Italy / Dry / Full Bottle)
フレッシュな香りと果実味そして酸味とのバランスに優れたワインです。

ワイン 赤 Red Wine

グラスワイン Glass Wine (グラス) 350円(税込)

デキャンタ Decanter (500ml・約4杯分) 1,200円(税込)
(アメリカ ミディアム) (America / Medium body)

ジャコンディ ロッソ(イタリア ミディアムボディ) (フルボトル) 1,800円(税込)
Giacondi (Italy / Medium body / Full bottle)
程よいコクと果実味・酸味とのバランスに優れたフレッシュなワインです。

アルトザーノ テンプラニーリョ&シラー (フルボトル) 2,800円(税込)
(スペインフルボディ) Altozano Tempranillo & Syrah (Spain / Full body / Full bottle)
樽熟成由来のスパイスのニュアンスが感じられる、丸みがあり、柔らかな複雑味のある味わいのあるワインです。

カッセル・デル・ディアブロ (フルボトル) 3,800円(税込)
カベルネソーヴィニオン(チリフルボディ)
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon (Chile / Full body / Full bottle)
カシスやチェリーやプラムを思わせるリッチな果実香のアロマ。
タンニンは強くジュシーでエレガントなワインです。

シャトー・ペイ・ラトゥール (フルボトル) 5,000円(税込)
オレンジラベル(フランスフルボディ)
Chateau Pey La Tour Orange Label
深みあるルビーの色調、イチゴのような赤い果実の華やかなアロマが膨らみます。
ふくよかな果実感のあるボルドーワインです。

ロバート・モンタヴィ プライベート (フルボトル) 6,800円(税込)
セレクションピノ・ノワール(アメリカ ミディアムボディ)
Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir (America / Medium body / Full bottle)
ストロベリー、バラの花びらがヴァニラを思わせるピノ・ノワールらしい複雑なアロマ。
絹のようになめらかな舌触り、チェリーやブラック・ラズベリーのエレガントで華やかな
味わいのワインです。

アルベール・ビショー/ドメヌ・アデリー (フルボトル) 9,500円(税込)
メルキュレ アン・ピエール・ミレ(フランスフルボディ)
Domaine Adelle Merceury En Pierre Milley (France / Full body / Full bottle)
野イチゴ、プラム、ピーチを思わせるフルーティなアロマが印象的。
ピロードのようななめらかさを持つ口当たりの良さ、長い余韻が特徴です。

※ワインの持ち込みはご相談ください。 ※Please contact us if you would like to bring in wine.

