ステーキ酒場 Nobu

「お肉を食べる＝幸せだなぁ」の方程式には科学的なヒミツがあった！

お肉を食べて「幸せだなぁ」と感じるの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＝幸せだなぁ」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、しかも幸せにって！ 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、最高だなぁ！ 幸せだなぁ！

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っちゃいます。

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、ラーメンをやめてステーキを！

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
Corn cream soup
280円（税込）

フレンチオニオンスープ
French onion soup
280円（税込）

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。

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。

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。

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
手羽中を甘辛いケイジャンソースで仕上げました。

ケイジャンコンボ 930円（税込）
Cajun combo
ピリッとスパイシーなアメリカ南部の郷土料理。
エビはそのまま食べられます。

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）
Ahijo 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トス
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。

※写真はイメージです。

写真は50g

生ハム切り落とし（ハモンセラーノ）
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ーノをオーダーを受けてからカットします。

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 2,800円（税込）　300g 3,800円（税込）　400g 4,800円（税込）

リブロースステーキ
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 2,800円（税込）　300g 3,800円（税込）　400g 4,800円（税込）

ハンキングステーキ（サガリ）
Hanging tender steak

写真は200g

200g 2,000円（税込）　300g 2,800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 1,100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) 500円(税込)
(中ジョッキ mug) 620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) 650円(税込)
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry … (中瓶 bottle M) 650円(税込)

Craft Beer

スプリングヴァレー 豊潤496 … (グラス glass) 680円(税込)
Spring Valley "Hojun" 496
ブルックリンラガー Brooklyn Lager … (グラス glass) 680円(税込)

Highball·Sour

ハイボール(ホワイトホース) … (グラス glass) 420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) 480円(税込)
Four Roses(Bourbon Whiskey)
ジンジャーハイボール(ホワイトホース+ジンジャー) · (グラス glass) 420円(税込)
Ginger Highball (White Horse+ Ginger Ale)
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)
カリモーチョ(赤ワイン+コーラ) Calimocho … (グラス glass) 550円(税込)
モスコミュール(ウォッカ+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)

Wisky

●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 drinlk

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)

※価格は全て税込表示です。 The price include 10% 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) 3,500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

グラスワイン Glass Wine … (グラス) 380円(税込)
(アメリカ ミディアム) (America / Medium body)
デキャンタ Decanter … (500㎖・約4杯分) 1,400円(税込)
(アメリカ ミディアム) (America / Medium body)

ジャコンディ ビアンコ(イタリア・辛口) … (フルボトル) 2,200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) 380円(税込)
(アメリカ ミディアム) (America / Medium body)
デキャンタ Decanter … (500㎖・約4杯分) 1,400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) 2,200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、
柔らかで複雑味のある味わいのあるワインです。

カッシェロ・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ヨン(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ー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) 5,500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/ドメーヌ・アデリー … (フルボトル) 9,800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 Adelie Mercurey 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。
ビ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.