



「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」と感じるのはなぜか知っていますか？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、しかも幸せになって！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 350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 880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 400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
食べこ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せたペルーの名物料理です。



ガーリックフライドチキン 780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 780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 780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。



オニオンリング 700円(税込)

Onion rings

厚切りオニオンをカラッと揚げました。
ビールと相性抜群の定番メニュー。



ガーリックシュリンプ 830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。



チーズ盛り合わせ 980円(税込)

Assorted cheese

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ス

Soft shell crab and squid fried toss

1,030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 1,100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。



BEEF STEAK

ビーフステーキ

当店のステーキはジャパネソースをかけて食べることをおすすめしています。

サーロインステーキ

Sirloin steak

写真は300g

200g 3,000円(税込) 300g 4,000円(税込) 400g 5,000円(税込)

リブローズステーキ

Ribeye steak

写真は300g

200g 3,000円(税込) 300g 4,000円(税込) 400g 5,000円(税込)

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。

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。

150
g

4,000円(税込)

200
g

5,000円(税込)

250
g

6,000円(税込)

ザブトンステーキ (肩ロース)

Zabuton (Premium Karubi) steak

写真は300g

200
g

3,200円(税込)

300
g

4,200円(税込)

400
g

5,200円(税込)

ハンキングステーキ (サガリ)

Hanging tender steak

写真は200g

200
g

2,200円(税込)

300
g

3,000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 1,300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

1,100円(税込)

RICE, BREAD

ライス・パン



ライス 250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
370円(税込)

DINNER SET

ディナーセット
ディナーセット
600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

700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。



フォンダンショコラ
Fondant au chocolat

750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。



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)

Beer

生ビール Draft beer

キリン一番搾り生ビール.....(グラス glass) 520円(税込)
Kirin "Ichiban Shibori" (中ジョッキ mug) 650円(税込)

瓶 Bottle beer

バドワイザー Budweiser.....(小瓶 bottle S) 700円(税込)
キリンラガービール Kirin Lager beer.....(中瓶 bottle M) 750円(税込)
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry.....(中瓶 bottle M) 750円(税込)
アイランドブルワリー ゴールデンエール(グラス glass) 1,300円(税込)
ISLAND BREWERY GOLDEN ALE
アイランドブルワリー IPA(インディアペールエール)(グラス glass) 1,300円(税込)
ISLAND BREWERY IPA

Highball・Sour

ハイボール White Horse(Scotch Whisky).....(グラス glass) 500円(税込)
クラフトコーラハイボール.....(グラス glass) 850円(税込)
Four Roses(Craft Cola Highball)
ジンジャーハイボール.....(グラス glass) 550円(税込)
Ginger Highball(White Horse + Ginger Ale)
ポップコーンハイボール.....(グラス glass) 650円(税込)
Popcorn Highball(Popcorn Syrup + Four Roses)
富士ハイボール Fuji Highball(Single Malt Fuji).....(グラス glass) 950円(税込)
NOBUシトラスサワー.....(グラス glass) 750円(税込)
NOBU Citrus Sour(Vodka + Citrus)

Cocktail

モスコミュール Moscow Mule.....(グラス glass) 600円(税込)
シャンディ・ガフ Shandy Gaff.....(グラス glass) 600円(税込)
パナシェ Panache.....(グラス glass) 600円(税込)
キティ Kitty.....(グラス glass) 500円(税込)
カリモチョ Calimocha.....(グラス glass) 500円(税込)
オペレーター Operator.....(グラス glass) 500円(税込)
カルーアミルク Kahlua & Milk.....(グラス glass) 580円(税込)
カシスソーダ Cassis Soda.....(グラス glass) 580円(税込)
カシスアップル Cassis Apple.....(グラス glass) 580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 グリーンスフリー Kirin green's free.....(小瓶 bottle S) 500円(税込)
アサヒ ドライゼロ Asahi Dry Zero.....(小瓶 bottle S) 500円(税込)
ノンアルNOBUサワー.....(グラス glass) 500円(税込)
Non Alcohol Sour(Citrus + Soda)
クラフトコーラ Craft Cola(Cola syrup + Soda).....(グラス glass) 500円(税込)
ミルクコーラ Milk Cola(Cola syrup + Milk).....(グラス glass) 500円(税込)
ノンアルコールパナシェ.....(グラス glass) 500円(税込)
Non-Alcoholic Panache(Cola syrup + Non-Alcoholic Beer)

※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

ワイン 赤 Red Wine

グラスワイン Glass Wine



ミッシェルトリノコレクション マルベック..... 750円(税込)
(アルゼンチン) Michel Torino Coleccion Malbec (Argentina)

アシュトンケルダー カベルネソーヴィニオン... 650円(税込)
(南アフリカ) Ashton Kelder Cabernet Sauvignon (South Africa)

ベンド カベルネソーヴィニオン(アメリカ)..... 850円(税込)
Bend Cabernet Sauvignon (United States)

フルボトル Full bottle

アシュトンケルダー カベルネソーヴィニオン 3,200円(税込)
(南アフリカ) Ashton Kelder Cabernet Sauvignon (South Africa)

カシス、ブルーベリーなど黒系果実の心地よいタンニンと酸味のバランスが取れた
飲みやすいミディアム〜フルボディの赤ワイン。

Medium-to full-bodied with pleasant cassis and blueberry flavors and balanced tannins.

ミッシェルトリノ コレクション(アルゼンチン)..... 3,400円(税込)
Michel Torino Coleccion (Argentina)

紫がかった濃い赤色で、プラム、チェリー、チョコレートのようなコクのある甘く
香ばしい香りが特徴。マルベック100%

Deep purple-red, made from 100% Malbec. Rich plum and cherry notes with sweet,
toasty chocolate aromas.

ベンド カベルネソーヴィニオン(アメリカ)..... 3,900円(税込)
Bend Cabernet Sauvignon (United States)

ダークチェリーのような果実味と柔らかなタンニン、程良いオークの香りが特徴の
フルボディです。

Full-bodied red with dark cherry notes, soft tannins, and a touch of oak.

デキャンタ赤 Decanter.....(500ml・約4杯分) 2,500円(税込)

ワイン 白 White Wine

グラスワイン Glass Wine

イ・カステッリロメオ&ジュリエッタ ピノ・グリージョ... 700円(税込)
(イタリア) I Castelli di Romeo e Giulietta Pinot Grigio (Italy)

ベンド シャルドネ(アメリカ)..... 850円(税込)
Bend Chardonnay (United States)

フルボトル Full bottle

イ・カステッリロメオ&ジュリエッタ ピノ・グリージョ 3,400円(税込)
(イタリア) I Castelli di Romeo e Giulietta Pinot Grigio (Italy)

辛口で、程良いコクと心地よい酸味があるミディアムボディの白ワイン。洋ナシ、白桃、
メロンの様な瑞々しくフルーティーな味わい。

Dry, medium-bodied white wine with balanced richness and acidity. Fresh notes of pear,
white peach, and melon.

ベンド シャルドネ(アメリカ)..... 3,900円(税込)
Bend Chardonnay (United States)

完熟した桃、洋梨、パイナップルなどのトロピカルな果実味が豊か。しっかりとした
コクのあるフルボディ寄りのスタイル。

Full-bodied with rich tropical fruit flavors of ripe peach, pear, and pineapple.

デキャンタ白 Decanter.....(500ml・約4杯分) 2,500円(税込)

※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.

Soft drink

コカ・コーラ Coca-Cola..... 400円(税込)
アップルジュース Apple Juice..... 400円(税込)
ジンジャーエール Ginger Ale..... 400円(税込)
ウーロン茶 Oolong tea..... 400円(税込)
コーヒー Coffee..... 400円(税込)
アイスコーヒー Iced Coffee..... 400円(税込)