

# DINNER

## MARKET FRESH OYSTERS (GF) 450yen/1p

本日の生牡蛎

レッドワインミニユレットとレモンでシンプルに

## TRUFFLE FRENCH FRIES (V,GF) 950yen

トリュフフレンチフライ

トリュフオイル、Tetsuya'sトリュフ塩とパルメジャーノチーズをたっぷり

## BRUSCHETTA (V,VG) 500yen

ブルスケッタ

ライブレッドトーストに日替わりでトッピングを

## CHARCUTERIE TRIO (GF) 1,450yen

シャルキュトリートリオ

無添加ソーセージ、ベーコン、プロシュートの盛り合わせ

## GRILLED CAESAR SALAD (V) 900yen

add chicken, bacon, avocado +250yen each

グリルシーザーサラダ

ロメインレタス、クルトン、パルメザンチーズ (チキン、ベーコン、アボカドトッピングは各+250円)

## SPINACH & WATERCRESS SALAD 1,000yen

ほうれん草とクレソンのサラダ

ベーコン、くるみ、赤玉ねぎ、ガーリックソイドレッシング

## BEEF INTESTINE & CILANTRO 1,100yen

ホルモン&パクチー

白コブチャンを肉屋の特選タレで炒め、パクチーをナンプラーライムドレッシングで絡め、韓国ノリをトッピング

## BEEF TONGUE "AJILLO" 1,400yen

牛タンのアヒージョ

牛タンとマッシュルーム、ネギごま油とガーリックオイル

## BUTCHER'S "CASSOULET" (GF) 1,850yen

肉屋の煮込み

牛肺、ハチノス、鴨のコンフィ、ソーセージ、白いんげん豆をじっくり煮込み、オーブンで焼き上げたカスレ

## SEASONABLE GRILLED VEGETABLES (V,VG,GF) 850yen

季節の焼き野菜盛り合わせ

本日のオススメをスタッフがご説明いたします

## CREAMY MASHED POTATO (V,GF) 700yen

please choose from plane, wasabi and cheese.

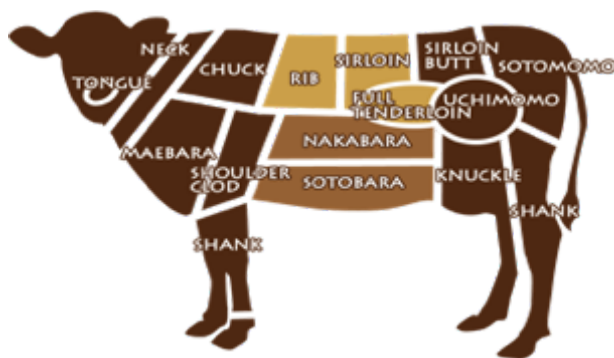
クリーミーマッシュポテト

プレーン、わさび、又はチーズからお選びください

\*Tax is not included..

表示は税抜き価格です。会計時に10%の消費税を加算いたします。

# BEEF A LA CARTE



## RUMP (JAPANESE BEEF) 100g~/ 1,850

ランプ (国産牛)

牛の腰からお尻にあたる部位です。赤身が多くきめ細かな肉質がなめらかで柔らかい食感、濃厚な赤身の味わいが特徴的です

## TOP SIRLOIN (JAPANESE BEEF) 100g~/ 1,700

イチボ (国産牛)

ランプに比べ霜降りが多く、きめが粗く肉らしい濃厚な旨味に溢れている。味わいに独特の深みがある個性的なお肉

## FILLET (JAPANESE BEEF) 100g~/ 2,850

フィレ (国産牛)

脂肪が少なく、牛肉のなかで最も柔らかいとされるお肉。脂が少なく食べやすく、赤身の持つ甘みときめ細やかな舌触り

## CHATEAUBRIAND (JAPANESE BEEF) 100g~/ 3,050

シャトーブリアン (国産牛)

牛のヒレ肉の中心部に位置する部位ヒレの中でも柔らかさはピカイチ！脂肪はロースの半分で繊細な赤身の旨味が特徴

## INSIDE KNUCKLE (WAGYU BEEF) 100g~/ 1,980

まるかわ (黒毛和牛)

内ももより下の部分、弾力のある滑らかな食感が繊細な特徴脂もしつこくなく上品な味わいで通好みの部位

## EYE OF KNUCKLE (WAGYU BEEF) 100g~/ 1,980

まるしん (黒毛和牛)

柔らかい赤身と程よい脂が見事に調和した牛のモモの部分です。赤身らしい、しっかりとした歯ごたえと味があり

## KNUCKLE (WAGYU BEEF) 100g~/ 2,000

かめのこ (黒毛和牛)

断面の様子が「亀の甲羅」に似ているから亀の子の名前の由来肉質がきめがこまかく脂がすくなく赤味の旨みが凝縮されている

## TRI-TIP (WAGYU BEEF) 100g~/ 2,150

ひうち (黒毛和牛)

牛の内股 (うちもも) の一部位、霜降りが多く美味しい部位。牛脂と赤身のバランスが非常に良くとても食べやすい部位である

## OUTSIDE SKIRT (U.S. BEEF) 100g~/ 1,200

ハラミ (アメリカ産牛)

独自の食感と歯ごたえ、肉厚で霜降りが適度に入る、見た目や食感がカルビに近い、低カロリーでヘルシーです

## CHUCK EYE ROLL (AUSTRALIAN BEEF) 100g~/ 1,500

肩ロース (オーストラリア産牛)

牛の背中の筋肉であるロースの首に近い部位。やや筋がありますがきめ細かく、ロースよりも赤みが多い

## TONGUE (U.S. BEEF) 100g~/ 1,700

タン (アメリカ産牛)

牛たんの中でも特にやわらかい部分「芯たん」を厚切りに特有のプリッとした食感、旨味溢れる肉汁が楽しめます

---

# BUTCHER'S PLATTERS

---

## "BUTCHER'S PLATTER"

300g/ 3,800

1 pound 450g/ 5,300

Hanging Tender, Tongue, Chcuk Eye Roll. Three Kinds Platter

"ブッチャーズプラッター"

定番! 薪焼き3種盛り合わせ

サガリ、牛タン、チャックアイを食べ比べ

## "THE RED"

300g/ 4,800

1 pound 450g/ 6,900

Japanese Beef Top-Round & Rump and another red meat Platter

"ザレッド"

一番人気!! 赤身肉盛り合わせ

国産牛ランプ、イチボなどの赤身肉だけを!

## "THE RED & WHITE"

300g/ 6,500

1 pound 450g/ 8,700

"Wagyu" Beef A4+ & Japanese Beef Mixed Platter

"ザレッド&ホワイト"

黒毛和牛と国産牛赤身盛り合わせ

かめのこ、ひうちなどの希少部位とらんいちなどの赤身肉の組み合わせ

## "THE SELECT"

200g/ 2,900

Japanese Beef & Australian Beef Two Kinds Platter

"ザセレクト"

国産赤身肉とオーストラリア産赤身肉の食べ比べ

All platters are served with complimentary roasted onion, roasted garlics and grilled lemon.

全てのプラッターにはローストオニオン、ローストガーリックと薪焼レモンが付きます

---

# TASTING MENU

---

5,500 /PER PERSON

Our recommended seasonable tasting menu.

Appetizer, salad, seasonable dish, wood fired steak platter,  
carbo, and dessert.

シェフ&ブッチャー東京のおすすめの料理(前菜、サラダ、一品料理、薪焼き肉、食事、デザート)を  
6コースメニューにてご用意しております。

# ALL DAY PREFIX FIX COURSE

3,900- per person

Please choose one dish each category.  
各カテゴリーより1品ずつお選び下さい。

## Appetizer

前菜

TARTINE

タルティーヌ

Or  
又は

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

## Salad

サラダ

GRILLED CAESAR SALAD

グリルシーザーサラダ

Or  
又は

CHEF'S SALAD

シェフのお勧めサラダ

## Main

メイン

JAPANESE BEEF "RUMP" 150g

国産牛ランプ

Or  
又は

JAPANESE BEEF "ICHIBO" 150g

国産牛イチボ

WAGYU BEEF "KNUCKLE" 150g

(+500)

国産黒毛和牛しんたま

Or  
又は

JAPANESE BEEF "FILLET" 150g

(+1,000)

国産牛フィレ

## Dessert

デザート

TODAY'S DESSERT

本日のデザート

内容はスタッフが説明いたします。

We're welcome you to add another dishes from our grand menu.

サイドディッシュなどグランドメニューより追加もできます。

\*Tax is not included.

表示は税抜き価格です。会計時に10%の消費税を加算いたします。