

W O L F G A N G ' S

S T E A K H O U S E

BY WOLFGANG ZWIENER

Signature

APPETIZERS

SEAFOOD PLATTER “シーフードプラッター” ロブスター・シュリンプ・クラブミート盛り合わせ	4,800
JUMBO SHRIMP COCKTAIL ジャンボシュリンプカクテル	2,800
LOBSTER COCKTAIL ロブスターカクテル	4,200
FRESH OYSTERS ON THE HALF SHELL フレッシュオイスターオンザハーフシェル (6ピース)	3,000
TUNA TARTAR 鮪のタルタル グリーンサラダ・アボカド添え	2,500
WOLFGANG'S CRAB CAKE ウルフギャングスタイル クラブケーキ	2,600
FOIE GRAS TERRINE フォアグラのテリーヌ	3,900
FRESH BELUGA CAVIAR 30g フレッシュベルーガキャビアプレート	30,000

Signature exclusive

SIGNATURE SEAFOOD TOWER <i>PER PERSON(minimum 2 people)</i> シグニチャー“シーフードタワー” 1名様 (2名様より) 9,000 ~ LOBSTER ロブスター・JUMBO SHRIMP ジャンボシュリンプ・CRAB MEAT クラブミート・BOTAN EBI ボタン海老 ABALONE 鮑・KING CRAB タラバガニ	
FRESH BELUGA CAVIAR FLIGHT 3 VARIETIES OF CAVIAR フレッシュベルーガキャビアフライト (3種/各15g)	45,000

SOUP & SALADS

SOUP OF THE DAY 本日のスープ	1,300
LOBSTER BISQUE ロブスタービスク	1,700
MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ	1,400
ARUGULA SALAD WITH PARMESAN CHEESE ルッコラのサラダ パルメザンチーズ添え	1,600
WOLFGANG'S SALAD “ウルフギャングサラダ”オニオン・トマト・パプリカ・ベーコンと小海老のサラダ	1,800
BEVERLY HILLS CHOPPED SALAD “ビバリーヒルズチョップドサラダ”フェッタチーズ入り	1,800
SLICED BEEFSTEAK TOMATO AND ONIONS ステーキカットトマトとオニオンの盛り合わせ	1,500
FRESH MOZZARELLA AND BEEFSTEAK TOMATOES モッツアレラブッファーラ	1,900
BURRATA CHEESE SALAD ブラータチーズと野菜のマリネ	2,000
CHOICE OF DRESSING : <i>HOUSE VINAIGRETTE, RUSSIAN, or BLUE CHEESE(EXTRA 300yen)</i> ドレッシングはハウスヴィネグレットかロシアンをお選びいただけます。(ブルーチーズドレッシングはプラス¥300で承ります)	

SEAFOOD

FRESH CATCH OF THE DAY 本日のお魚料理	5,800
GRILLED SALMON アトランティックサーモンの直火焼き	3,400
GRILLED TUNA 鮪のグリル	4,500
CANADIAN LIVE LOBSTER 3LB - <i>BROILED or STEAMED</i> カナディアンライブロブスター3ポンド (直火焼き又はスチーム)	16,000

Consumption tax and 10% service charge will be added to your bill. お会計の際、上記表示価格に別途消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

W O L F G A N G ' S

S T E A K H O U S E

— BY WOLFGANG ZWIENER —

Signature

STEAK & CHOPS

—U.S.D.A. PRIME DRY AGED— 【IN OUR OWN AGING BOX】 —プライム、ドライエイジド— 熟成専用庫からお出しいたします—

STEAK FOR TWO	プライムステーキ2名様用	16,000
FOR THREE	3名様用	24,000
FOR FOUR	4名様用	32,000
NEW YORK SIRLOIN	プライムニューヨークサーロインステーキ	8,000
RIB EYE STEAK	プライムリブアイステーキ	9,400
TOMAHAWK	トマホークステーキ	700g 10,500 / 900g 13,500 / 1200g 18,000
PRIME FILET MIGNON	プライムフィレミニオン	9,000
PRIME PETIT FILET MIGNON	プライムプティフィレミニオン	5,000
US LOIN LAMB CHOPS	USロインラムチョップ	9,000

Signature exclusive

—JAPANESE BEEF AKAUSHI DRY AGED— 【IN OUR OWN AGING BOX】 —プライム、ドライエイジド— 熟成専用庫からお出しいたします—

AKAUSHI STEAK FOR TWO	熊本あか牛ステーキ2名様用	32,000
AKAUSHI SIRLOIN	熊本あか牛サーロインステーキ	20,000
AKAUSHI RIB EYE STEAK	熊本あか牛リブアイステーキ	20,000

POTATOES

GERMAN POTATOES	ウルフギャングスタイル ジャーマンポテト	1,500
STEAK FRIES	“ステーキフライ”フライドポテト	1,200
MASHED POTATOES	マッシュドポテト	1,200
BAKED POTATO	バイクドポテト サワークリーム添え	1,000

VEGETABLES & OTHER

SEASONAL VEGETABLES	—GRILLED・SAUTEED or BOILED— 旬の野菜をお好みの調理法で	1,600
CREAMED SPINACH	クリームスピナッチ	1,400
SPINACH	—GARLIC SAUTEED or BOILED— ほうれん草のガーリックソテー又はボイル	1,400
ASPARAGUS	—GRILLED or BOILED— アスパラガスグリル又はボイル	1,500
BROCCOLI	—SAUTEED or BOILED— ブロッコリソテー又はボイル	1,300
LOBSTER MAC N' CHEESE	ロブスターマックンチーズ	1,600
SAUTEED ONIONS	オニオンソテー	1,200
FRIED ONION RINGS	フライドオニオンリング	1,200
SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS	マッシュルームのソテー	1,400
SAUTEED PEAS & ONIONS	グリーンピースとオニオンのソテー	1,200
CREAM OF CORN	クリームコーン	1,200
DRY AGED BEEF RISOTTO WITH TRUFFLES	熟成肉と茸のリゾットトリュフ添え	3,000

Consumption tax and 10% service charge will be added to your bill. お会計の際、上記表示価格に別途消費税とサービス料10%を加算させていただきます。