

# W O L F G A N G ' S

S T E A K H O U S E

— BY WOLFGANG ZWIENER —

*Signature*

MINIMUM 2 PERSONS — (2名様より承ります) —

お1人様 ¥17,600 *-per person*

## A P P E T I Z E R

### SEAFOOD PLATTER

(Jumbo Shrimp • Crabmeat • Lobster • Oyster)

シーフードプラッター

(シュリンプカクテル・クラブミート・ロブスター・オイスター)

## S A L A D

### CAESAR SALAD WITH SIZZLING BACON

シーザーサラダ シズリングベーコン添え

## S O U P

### SOUP OF THE DAY

本日のスープ

## S T E A K

### USDA PRIME, DRY AGED T-BONE STEAK

プライム熟成T-BONEステーキ

## S I D E S

### MASHED POTATOES AND CREAMED SPINACH

マッシュポテトとクリームスピナッチ

## D E S S E R T

### TODAY'S DESSERT

本日のデザート

### COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

お1人様 ¥25,300 *-per person*

## A P P E T I Z E R

### SIGNATURE SEA FOOD PLATTER

(King Crab • Botan Ebi • Abalone)

シグニチャーシーフードプラッター

(タラバガニ・ボタン海老・鮑)

## S A L A D

### ARUGULA SALAD WITH PARMESAN CHEESE

ルッコラのサラダ パルメザンチーズ添え

## S T E A K

### SIGNATURE DRY AGED PREMIER STEAK DUO

シグニチャードライエイジドプレミアムステーキデュオ

### JAPANESE AKAUSHI BEEF, SIRLOIN AND FILET

熊本あか牛熟成サーロイン・フィレスステーキ

### USDA PRIME, ANGUS BEEF, SIRLOIN AND FILET

プライム熟成サーロイン・フィレスステーキ

## S I D E S

### SEASONAL VEGETABLE AND BOILED BROCCOLI

旬野菜とブロッコリーボイル

## D E S S E R T

### NEW YORK STYLE CHEESE CAKE

ニューヨークスタイル チーズケーキ

### COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

お1人様 ¥33,000 *-per person*

## A P P E T I Z E R

### SIGNATURE SEA FOOD TOWER

(King Crab • Botan Ebi • Abalone • Lobster)

シグニチャーシーフードタワー

(タラバガニ・ボタン海老・鮑・ロブスター)

## S O U P

### LOBSTER BISQUE

ロブスタービスク

## S T E A K

### JAPANESE AKAUSHI BEEF, DRY AGED T-BONE STEAK

熊本あか牛熟成T-BONEステーキ

## S I D E S

### SEASONAL VEGETABLES

旬の野菜をお好みの調理法で

### USDA PRIME, DRY AGED BEEF RISOTTO

熟成肉とマッシュルームのパルメザンリゾット

## D E S S E R T

### ASSORTED DESSERTS

デザート盛り合わせ

### COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

10% service charge will be added to your bill. お会計の際、上記表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。