

# WOLFGANG'S

STEAKHOUSE

— BY WOLFGANG ZWIENER —

*Signature*

## APPETIZERS

SEAFOOD PLATTER FOR TWO “シーフードプラッター” ロブスター・シュリンプ・クラブミートの盛合せ (2名様用)	7,700
— add FRESH SIGNATURE SEAFOOD ITEMS ie, ABALONE, BOTAN EBI, KING CRAB, when available	Market Price
JUMBO SHRIMP COCKTAIL ジャンボシュリンプカクテル	3,520
LOBSTER COCKTAIL ロブスターカクテル	4,620
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)	3,300
TUNA TARTAR 鮪のタルタル グリーンサラダ アボカド添え	2,860
WOLFGANG'S CRAB CAKE ウルフギャングスタイルクラブケーキ	2,860
SIZZLING BACON—EXTRA THICK, BY THE SLICE シズリングベーコン	880
FOIE GRAS TERRINE フォアグラのテリーヌ	4,400
FRESH BELUGA CAVIAR 30g フレッシュベルーガキャビアプレート	33,000
FRESH BELUGA CAVIAR FLIGHT 3 regions フレッシュベルーガキャビアフライト (3種/各15g)	49,500

## SOUP & SALADS

SOUP OF THE DAY 本日のスープ	1,540
LOBSTER BISQUE ロブスタービスク	1,980
MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ	1,650
CAESAR SALAD, WITH OUR CLASSIC CAESAR DRESSING クラシックシーザーサラダ	1,870
ARUGULA SALAD, WITH PARMESAN CHEESE AND SLICED APPLES ルッコラのサラダ、パルメザンチーズとりんご添え	1,870
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	2,200
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	2,200
QUINOA SALAD キヌアサラダ	2,200
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	1,760
FRESH MOZZARELLA AND BEEFSTEAK TOMATOES モッツアレラチーズとフレッシュトマト バジルペースト添え	2,750
CHOICE OF DRESSING : HOUSE VINAIGRETTE OR (BLUE CHEESE, EXTRA ¥440)	
ドレッシングはハウスヴィネグレット又はブルーチーズドレッシングを¥440で承ります。	

## SEAFOOD

FRESH CATCH OF THE DAY 本日のお魚料理	5,500
GRILLED SALMON アトランティックサーモンの直火焼き	3,850
GRILLED TUNA 鮪のグリル	5,500
JUMBO LOBSTER 3LB - BROILED or STEAMED ジャンボロブスター3ポンド(直火焼き又はスチーム)	19,800

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。

# 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	19,800
FOR THREE	3名様用	29,700
FOR FOUR	4名様用	39,600
NEW YORK SIRLOIN	プライムニューヨークサーロインステーキ	9,900
RIB EYE STEAK	プライムリブアイステーキ	13,200

PRIME FILET MIGNON	プライムフィレミニオン	13,200
PRIME PETIT FILET MIGNON	プライムプティフィレミニオン	6,600
US LOIN LAMB CHOPS	USロインラムチョップ (3ピース)	13,200

## Signature exclusive

—JAPANESE BEEF AKAUSHI DRY AGED— 【IN OUR OWN AGING BOX】 —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	39,600
AKAUSHI SIRLOIN	熊本あか牛サーロインステーキ	24,200
AKAUSHI RIB EYE STEAK	熊本あか牛リブアイステーキ	24,200
AKAUSHI PETIT FILET MIGNON	熊本あか牛フィレスステーキ	17,600

### POTATOES

GERMAN POTATOES	ウルフギャングスタイル ジャーマンポテト	1,760
STEAK FRIES	“ステーキフライ”フライドポテト	1,540
MASHED POTATOES	マッシュポテト	1,320
BAKED POTATO	バイクドポテト サワークリーム添え	1,320

### VEGETABLES & OTHER

SEASONAL VEGETABLES	—GRILLED・SAUTÉED or BOILED— 旬の野菜をお好みの調理法で	Market Price
CREAMED SPINACH	クリームスピナッチ	1,540
SPINACH	—GARLIC SAUTÉED or BOILED— ほうれん草のガーリックソテー又はボイル	1,760
ASPARAGUS	—GRILLED or BOILED— アスパラガスのグリル又はボイル	1,980
BROCCOLI	—SAUTÉED or BOILED— ブロッコリーのソテー又はボイル	1,760
LOBSTER MAC N' CHEESE	ロブスターマックンチーズ	1,980
SAUTÉED ONIONS	オニオンのソテー	1,540
FRIED ONION RINGS	フライド Onion リング	1,540
SAUTÉED MUSHROOMS	マッシュルームのソテー	1,980
SAUTÉED PEAS & ONIONS	グリーンピースとオニオンのソテー	1,320
CREAM OF CORN	クリームコーン	1,320
GARLIC RICE	ガーリックライス	1,100
RICE	ライス	880

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。