

WOLFGANG'S

STEAKHOUSE

BY WOLFGANG ZWIENER

Signature Room Course Menu

MINIMUM 2 PERSONS — (2名様より承ります) —

お1人様 ¥35,200 -per person

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)

シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH CAVIAR (BELUGA)

フレッシュキャビア (バルーガ)

SALAD

CAESAR SALAD WITH SIZZLING BACON

シーザーサラダ シズリングベーコン添え

SOUP

SOUP OF THE DAY

本日のスープ

STEAK

USDA PRIME, DRY AGED T-BONE STEAK

プライム熟成T-BONEステーキ

SIDES

MASHED POTATOES AND CREAMED SPINACH

マッシュポテトとクリームスピナッチ

DESSERT

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 ¥38,500 -per person

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)

シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH BELUGA CAVIAR FLIGHT 3 regions

フレッシュバルーガキャビアフライト (3種)

SALAD

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

STEAK

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・フィレステーキ

SIDES

SEASONAL VEGETABLE AND GARLIC MASHED POTATOES

旬野菜とガーリックマッシュポテト

DESSERT

ASSORTED DESSERTS

デザート盛り合わせ

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

お1人様 ¥44,000 -per person

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)

シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH BELUGA CAVIAR FLIGHT 3 regions

フレッシュバルーガキャビアフライト (3種)

SALAD

QUINOA SALAD

キノアサラダ

SOUP

LOBSTER BISQUE

ロブスタービスク

STEAK

JAPANESE AKAUSHI BEEF DRY AGED T-BONE STEAK

熊本あか牛熟成T-BONEステーキ

SIDES

SEASONAL VEGETABLES

旬の野菜をお好みの調理法で

GARLIC RICE

ガーリックライス

DESSERT

ASSORTED DESSERTS

本日のデザートとフルーツの盛り合わせ

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。

WOLFGANG'S

STEAKHOUSE

BY WOLFGANG ZWIENER

Signature Room Course Menu

MINIMUM 2 PERSONS — (2名様より承ります) —

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)

シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH CAVIAR (BELUGA)

フレッシュキャビア (バルーガ)

SALAD

CAESAR SALAD WITH SIZZLING BACON

シーザーサラダ シズリングベーコン添え

SOUP

SOUP OF THE DAY

本日のスープ

STEAK

USDA PRIME, DRY AGED T-BONE STEAK

プライム熟成T-BONEステーキ

SIDES

MASHED POTATOES AND CREAMED SPINACH

マッシュポテトとクリームスピナッチ

DESSERT

TODAY'S DESSERT

本日のデザート

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)

シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH BELUGA CAVIAR FLIGHT 3 regions

フレッシュバルーガキャビアフライト (3種)

SALAD

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

STEAK

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・フィレステーキ

SIDES

SEASONAL VEGETABLE AND GARLIC MASHED POTATOES

旬野菜とガーリックマッシュポテト

DESSERT

ASSORTED DESSERTS

デザート盛り合わせ

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

(JUMBO SHRIMP • CRABMEAT • LOBSTER • OYSTER)

シーフードプラッター (シュリンプ・クラブミート・ロブスター・オイスター)

FRESH BELUGA CAVIAR FLIGHT 3 regions

フレッシュバルーガキャビアフライト (3種)

SALAD

QUINOA SALAD

キノアサラダ

SOUP

LOBSTER BISQUE

ロブスタービスク

STEAK

JAPANESE AKAUSHI BEEF DRY AGED T-BONE STEAK

熊本あか牛熟成T-BONEステーキ

SIDES

SEASONAL VEGETABLES

旬の野菜をお好みの調理法で

GARLIC RICE

ガーリックライス

DESSERT

ASSORTED DESSERTS

本日のデザートとフルーツの盛り合わせ

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶