

Grill and Wine **Old Manhattan**

氷温 or Dry ?

Old Manhattanで提供される熟成肉（エイジングビーフ）は
「氷温熟成」「ドライエイジング」の2種類です

お肉本来の深い味わい

氷温熟成

牛肉が凍る直前の「マイナス1℃」にこだわり、旨味を閉じ込めた状態で熟成させたのが氷温熟成ビーフです。

約30日間熟成することで旨味成分であるアミノ酸を増加させ、深い味わいのあるお肉をお楽しみ頂けます。

甘く芳醇な香りとコク

ドライエイジング

氷温熟成の技術にスギモトオリジナルの熟成方法で仕上げた、風味豊かな熟成肉です。

噛みしめるたびに溢れる旨み、ナッツのような甘くて芳醇な香りを是非お楽しみ下さい。



ステーキが焼き上がるまでのオススメ

Cold appetizer

ホタテのカルパッチョ	¥1,180 (税込)
スギモト特製松阪牛の生ハム	¥1,380 (税込)
<small>おすすめ</small> 飛騨高山キュルノンチュエの シャルキュトリー盛り合わせ	¥1,980 (税込)
ローストビーフ オニオンソース	¥880 (税込)
完熟トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ	¥880 (税込)
牛タンロースト おろしポン酢	¥680 (税込)
スモークサーモン トリュフドレッシング	¥780 (税込)

Hot appetizer

ハワイアンガーリックシュリンプ	¥1,380 (税込)
季節野菜のグリル	¥680 (税込)
<small>おすすめ</small> 具だくさん海老のアヒージョ	¥880 (税込)
メキシカンナチョス とかしチーズ添え	¥480 (税込)
NYフライドチキン ハニーマスタード	¥840 (税込)



Salad & Soup

おすすめ

マンハッタンサラダ	¥980 (税込)
カリフォルニアコブサラダ	¥880 (税込)
スモークチーズのポテトサラダ	¥680 (税込)
ボストンクラムチャウダー	¥680 (税込)
名物 塩豚汁	¥480 (税込)

There's always room for rice

肉屋のまかない牛丼	¥580 (税込)
和牛すじ煮込みカレー	¥480 (税込)
ローストビーフ山わさび丼	¥580 (税込)
ライス	¥250 (税込)



Steak of aged beef

Old Manhattanおすすめの熟成肉です

ソースは、「ガーリックオニオン」「バターソース」「ハニーマスタード」の中からお選び下さい

■ 氷温熟成

US産ブラックアンガス牛リブロース 300g ¥3,780 (税込)
サシ(風味の良い霜降りの脂)が多くコクがあります
(50g増 ¥600にて追加承ります)

おすすめ

US産ブラックアンガス牛シャトーブリアン 150g ¥3,580 (税込)
テンダーロインの中心部分、最高級部位です
(50g増 ¥1,080にて追加承ります)

US産ブラックアンガス牛テンダーロイン 150g ¥3,080 (税込)
脂が少ないながらもコクがあり、柔らかな最高級部位です
(50g増 ¥880にて追加承ります)

黒毛和牛ランプ 150g ¥3,480 (税込)
脂が少なくヘルシーで柔らかな赤身肉です
(50g増 ¥1,080にて追加承ります)

■ ドライエイジング

US産ブラックアンガス牛肩ロース 200g ¥3,380 (税込)
適度な脂でかめばかむほど、肉の味わいが広がります
(50g増 ¥740にて追加承ります)

US産ブラックアンガス牛骨付きロース 約400g ¥5,980 (税込)
柔らかなロースの赤身肉を存分に味わえます

おすすめ

US産ブラックアンガス牛Tボーン 約600g ¥11,880 (税込)
ロース肉と高級部位のヒレ肉が楽しめる贅沢なステーキです

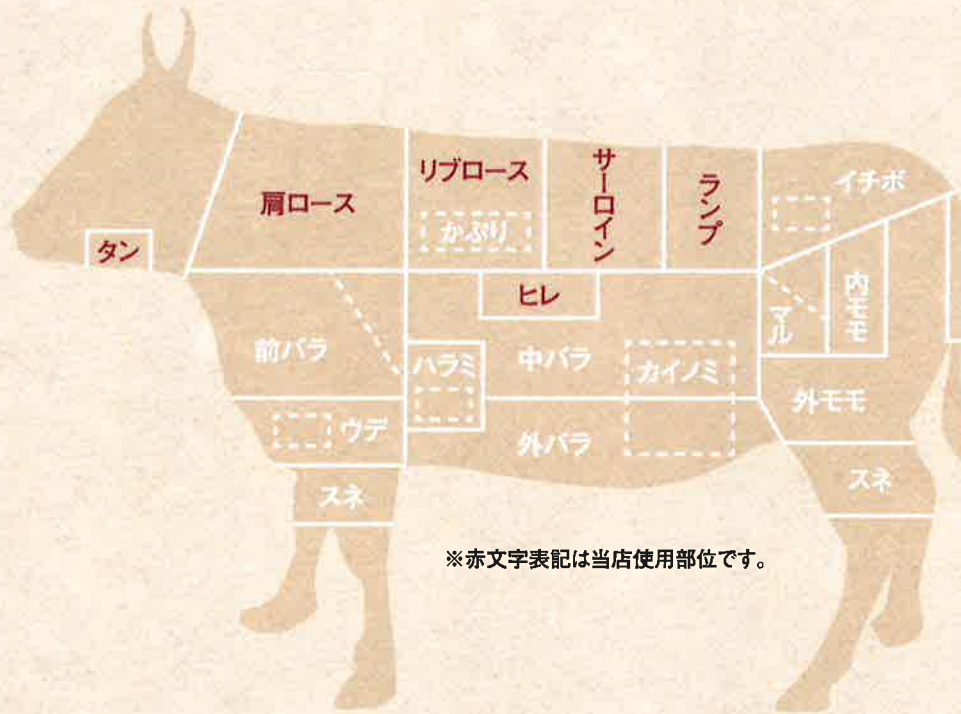
Other grill

桜姫鶏グリルステーキ 200g ¥1,380 (税込)

イベリコ豚グリルステーキ 200g ¥1,680 (税込)

熟成牛あらびき手ごねハンバーグ 150g ¥1,880 (税込)

ミックスシーフードグリル ¥2,580 (税込)



※赤文字表記は当店使用部位です。

With a steak

フライドポテト	¥380 (税込)
マッシュポテト	¥380 (税込)
バイクドマカロニチーズ	¥580 (税込)
オニオンフライ	¥380 (税込)
おすすめ ドライエイジドオニオン	¥480 (税込)
クリームスピナッチ	¥480 (税込)





Dinner set

Old Manhattan自慢のメニューをお得なセットにしました

おすすめ

熟成牛ステーキ&熟成牛ハンバーグセット ¥3,580 (税込)

熟成牛ステーキとハンバーグの両方が楽しめます
サラダ、スープ、ライスorパンがついたセットメニューです

氷温/ドライ

エイジングビーフ食べ比べプレート ¥5,580 (税込)

Old Manhattan自慢の2種類の熟成肉を食べ比べできるプレートです
旨み・香りの違いを是非お楽しみください
ソースは、「ガーリックオニオン」「バターソース」「ハニーマスタード」の中からお選び下さい

マンハッタンスペシャル ¥8,880 (税込)

Lボーン/肩ロースなど、シェフお勧めのお肉の盛り合わせを
ボリューム満点でご用意いたしました
ソースは、「ガーリックオニオン」「バターソース」「ハニーマスタード」の中からお選び下さい



Other drinks

■ビール

エビス生ビール	¥650 (税込)	ブルックリンラガー	¥980 (税込)
ブルームーン	¥850 (税込)	ノンアルコールビール (小瓶)	¥540 (税込)

■ハイボール ※水割り・ロックをご希望の方はお申し付け下さい

山崎	¥850 (税込)	白州	¥850 (税込)
----	-----------	----	-----------

■ソフトドリンク

氷温熟成コーヒー	¥430 (税込)	黒ウーロン茶	¥480 (税込)
アイスコーヒー	¥430 (税込)	コーラ	¥430 (税込)
カフェラテ	¥480 (税込)	ジンジャーエール	¥430 (税込)
アイスカフェラテ	¥480 (税込)	オレンジジュース	¥430 (税込)
エスプレッソ	¥480 (税込)	マンゴージュース	¥430 (税込)
アイスティ	¥430 (税込)	アップルジュース	¥430 (税込)
ウーロン茶	¥430 (税込)	ペリエ	¥580 (税込)

Dessert

NYチーズケーキアイス	¥380 (税込)
自家製クレームブリュレ	¥480 (税込)
おすすめ 自家製今月のNYスタイルチーズケーキ	¥580 (税込)



Wine list



■ 泡

アルテラティーノ・ブリュット (スペイン)

グラス ¥680 (税込) ボトル ¥3,280 (税込)

専門誌で、3年連続で「ベスト・スパークリング」を獲得した辛口スパークリングワイン。
長期熟成により生まれる熟成感、シャンパーニュ匹敵の旨みとキレ、そして柔らかい泡が見事に融合した味わいです。

エドモンド・テリー キュヴェロゼ ブリュット (フランス)

ボトル ¥3,880 (税込)

ピーチやアプリコットの果実の香りが程良い飲み心地を誘う。
白ブドウのみから造られたブランド・ブランは前菜、その他の料理にも良く合います。

■ 白

モンテブランコ・シャルドネ (チリ)

グラス ¥650 (税込) ボトル ¥2,880 (税込)

チリの象徴でもあるモンテブランコ(白い山=雪の被ったアンデス山脈)に感謝を込めて造り出した一本。
完熟したシャルドネのふくよかな果実味をお楽しみください。香りからワクワクしちゃいます。

リッチランド・シャルドネ (オーストラリア)

グラス ¥850 (税込) ボトル ¥3,580 (税込)

フレンチ・アメリカンオークで4ヶ月間の樽熟成したこのワインは、
トロピカルフルーツを思わせる豊かな果実味と、ほんのりとしたバニラ香の中に、
爽やかな酸も感じられるバランスの取れた味わいをお楽しみいただけます。

マルキ・ド・ペノティエ・シャルドネ 樽熟成 (フランス)

ボトル ¥4,880 (税込)

1620年からワイン造り続けているラングドックの古豪、ペノティエ。
完熟したシャルドネから造られたこの白ワインは10ヶ月の樽熟成を経て、芳醇なバニラのアロマとパイナップル、
ハチミツのような甘く濃厚な口当たりから、まるで高級ワインの風格。某有名放送作家が愛飲する逸品をお楽しみください。

■ 赤

ロリマー シラズ・カベルネ/デ・ボルトリ (オーストラリア)

グラス ¥650 (税込) ボトル ¥2,880 (税込)

完熟した赤い果実とシルキーなタンニン、わずかに感じるスパイスがバランス良くまとまった、
きれいな余韻のワイン。

モンテブランコ・カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ)

グラス ¥650 (税込) ボトル ¥2,880 (税込)

チリの象徴でもあるモンテブランコ(白い山=雪の被ったアンデス山脈)に感謝を込めて造り出した一本。
完熟したカベルネを使用したこのワインは、まるやかでふくよかな果実味とシルキーなタンニンが調和しています。
スルスル飲めてお代わりをお願いしたくなるこのワインは、ボトルでのご注文をお勧めします。

パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァライタル メルロー (フランス)

グラス ¥850 (税込) ボトル ¥3,280 (税込)

黒系果実とスパイスの香りに、ほのかなスマイレのニュアンス。フルーティーでまるやかな舌触り。

リッチランド・ザ・ブラック・シラズ (オーストラリア)

ボトル ¥3,780 (税込)

オーストラリアを代表するシラズから造られたこのワインは、
贅沢に樽熟成を施すことで黒い果実やチョコレートの印象やバニラの香りが感じられる、
しっかりとした飲みごたえのプレステージワインです。まずは香りをお楽しみください。

カンテラ・コレクション・プリヴァーダ (チリ)

ボトル ¥4,180 (税込)

濃い赤ワインがお好きな方には是非お勧め!
最良品質なカベルネ、メルロ、シラーから醸されブレンド、モカやバニラ等の樽からくる香りや土壌からくる複雑な印象に加え、
その完熟ぶどうからくる口当たり良い果実味のバランスがお楽しみいただけます!某ワイン評価誌で満点5つ星を獲得したワインをご堪能ください。

ビニャルバ・マルベック・レセルバ (アルゼンチン)

ボトル ¥4,880 (税込)

オーパスワンなど高級ワインを手掛ける有名醸造家が、アルゼンチンで古木のマルベックから造るこのワイン。
英国ワイン評価誌でNo.1マルベックに輝き、日本の某グルメ雑誌の編集長を唸らせた味わいをお楽しみください。

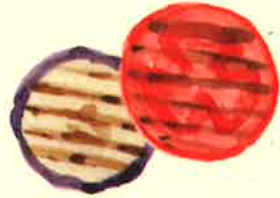




Old Manhattan Lunch Menu

Lunch Time 11:00~15:00

ランチ限定セットメニュー



ドリンクは、コーヒー(アイス/ホット)、アイ스티ー、オレンジジュース、ウーロン茶、コーラの中からお選び下さい

おすすめ

熟成肉ステーキ&熟成肉ハンバーグコンボプレート

(ライス・サラダ・ドリンク付き)

ドライエイジングステーキとハンバーグの両方が楽しめる贅沢なセットです

¥3,380 (税込)

肉屋の裏メニュー

まかないビーフマトプレート(サラダ・ドリンク付き)

牛肉・トマト・玉ねぎをじっくり炒めたご飯がすすむ一品です

¥1,640 (税込)

熟成牛あらびき手ごねハンバーグ150g

(ライス・サラダ・ドリンク付き)

たっぷりの肉汁が詰まったハンバーグは噛む度に旨みが増します

¥1,880 (税込)

松阪牛入りジューシーメンチカツ(ライス・サラダ・ドリンク付き)

肉汁がジュワツと溢れ出すオールドマンハッタン特製のメンチカツです

¥1,780 (税込)

旨みローストビーフ丼(サラダ・ドリンク付き)

オールドマンハッタン特製の柔らかいローストビーフを何段にも重ねました

¥1,680 (税込)

贅沢ローストビーフサンド(ドリンク付き)

柔らかくコクのあるローストビーフを何層にも重ねた贅沢なサンドイッチです

¥1,780 (税込)



オールドマンハッタンのスペシャルティ



● 熟成牛ステーキ

US産ブラックアンガス牛 ドライエイジング肩ロース150g

(ライス・サラダ・ドリンク付き)

適度な脂でかめばかむほど、肉の味わいが広がります

¥2,780 (税込)

US産ブラックアンガス牛 氷温熟成テnderロイン120g

(ライス・サラダ・ドリンク付き)

コクがあり柔らかい、赤身肉の高級部位です

¥2,880 (税込)

おすすめ

US産ブラックアンガス牛

ドライエイジング肩ロース100g & 氷温熟成テnderロイン100g

(ライス・サラダ・ドリンク付き)

肩ロースとヒレを同時に味わえる贅沢な一皿です

¥3,780 (税込)

● 具だくさんスープ.....ランチメニューをご注文のお客様のみご注文頂けます

ボストンクラムチャウダー

¥380 (税込)

名物 塩豚汁

¥300 (税込)

