



Grill and Wine
Old Manhattan



GRAND MENU



肉を知り尽くした
プロがたどり着いた

2種の製法

熟成肉



1.

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。

AGED BEEF

2.

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ください。

ドライエイジングステーキ

甘く芳醇な香りとコク



こだわり
30日
ドライ
熟成

Tボーンステーキの中でも、
ヒレ部分が3分の1以上ある
ステーキ

US産
ブラックアンガス牛
ポーターハウス

American Black Angus Beef
Porterhouse

骨付き 600g ¥13,880



こだわり
30日
ドライ
熟成

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

US産ブラックアンガス牛
Tボーン

American Black Angus Beef T-Bone

骨付き 600g ¥11,880



こだわり
30日
ドライ
熟成

柔らかなロースの赤身肉を存分に

US産ブラックアンガス牛
骨付きサーロイン

American Black Angus Beef Bone-In Sirloin

骨付き 400g ¥5,980

Steak Sauce ステーキソース
ALL ¥150

・和風オニオンソース
Wafu Onion Sauce

・ガーリックマヨネーズ
Garlic Mayonnaise

・レモンペッパーソース
Lemon Pepper Sauce

・ハーブソース
Herb Sauce

氷温熟成ステーキ

お肉本来の深い味わい

こだわり
30日
氷温熟成



豪州産ブラックアンガス牛シャトーブリアン

テンダーロインの中心部分、最高級部位

豪州産ブラックアンガス牛 シャトーブリアン

Australia Black Angus Beef Chateaubriand

150g ¥3,680 肉 50gUP +¥1,210

豪州産ブラックアンガス牛 テンダーロイン

Australia Black Angus Beef Tenderloin

150g ¥3,180 肉 50gUP +¥1,050

サシ（風味の良い霜降りの脂）が多く、コクが豊か

豪州産ブラックアンガス牛 リブローズ

Australia Black Angus Beef Spencer Roll

250g ¥3,580 肉 50gUP +¥710

脂が少なく、ヘルシーで柔らかな赤身肉

黒毛和牛ランプ

Black Wagyu Beef Rump

150g ¥3,680 肉 50gUP +¥1,210

Steak Sauce ステーキソース
ALL ¥150

・和風オニオンソース
Wafu Onion Sauce

・レモンペッパーソース
Lemon Pepper Sauce

・ガーリックマヨネーズ
Garlic Mayonnaise

・ハーブソース
Herb Sauce

Sides

ステーキと
ご一緒に

Steak Toppings ステーキトッピング

- ・西洋ワサビ ¥100
Horseradish
- ・ガーリックチップ ¥100
Garlic Bits
- ・フレンチマスタード ¥100
Dijon Mustard
- ・バター ¥150
Butter
- ・オニオンチップ ¥100
Onion Bits

Rice&Bread

ライス & パン

- ・ライス ¥300
Rice
- ・ライス (Smail) 小 ¥200
- ・パン ¥400
Bread

※表示価格は税込です。

STANDARD STEAK

スタンダードステーキ



黒毛和牛シャトーブリアン

テンダーロインの中心部分、最高級部位

黒毛和牛シャトーブリアン

Japanese Black Beef Chateaubriand

150g ¥8,080 肉 50gUP +¥2,660

きめ細かな柔らかい肉質の赤身肉

黒毛和牛テンダーロイン

Japanese Black Beef Tenderloin

150g ¥7,580 肉 50gUP +¥2,500

国産牛シャトーブリアン

Japanese Beef Chateaubriand

150g ¥4,180 肉 50gUP +¥1,390

国産牛テンダーロイン

Japanese Beef Tenderloin

150g ¥3,680 肉 50gUP +¥1,210

Steak Sauce ステーキソース
ALL ¥150

- ・和風オニオンソース
Wafu Onion Sauce
- ・レモンペッパーソース
Lemon Pepper Sauce
- ・ガーリックマヨネーズ
Garlic Mayonnaise
- ・ハーブソース
Herb Sauce

HAMBURGER STEAK

ハンバーグ



熟成牛ハンバーグ

Aged Beef Hamburger Steak

ドライエイジングビーフを使った、
しっかりとした歯ごたえのハンバーグ。

150g ¥1,680

こだわり
30日
ドライ
熟成



**熟成牛ハンバーグ
ガーリックマヨネーズ**

Aged Beef Hamburg Steak
with Garlic & Mayonnaise

150g ¥1,680

こだわり
30日
ドライ
熟成

OTHER GRILLED

その他グリル



みかわ赤鶏のグリル

Grilled Mikawa Red Chicken

250g ¥1,880



熟成厚切りみかわ豚のグリル

Aged Thick-cut Grilled Mikawa Pork

250g ¥2,580



有頭海老のグリル

Grilled Whole Shrimp

¥2,580



イベリコ豚

厚切りベーコングリル

Grilled Thick-cut Ibérico Bacon

200g ¥1,380



ソーセージグリル

Grilled Sausage

¥1,280

Sides

ステーキと
ご一緒に

Steak Toppings ステーキトッピング

- ・西洋ワサビ Horseradish ¥100
- ・ガーリックチップ Garlic Bits ¥100
- ・フレンチマスタード Dijon Mustard ¥100
- ・バター Butter ¥150
- ・オニオンチップ Onion Bits ¥100

Rice&Bread

ライス & パン

- ・ライス Rice ¥300
- ・ライス (Smail) Rice (Smail) 小 ¥200
- ・パン Bread ¥400

※表示価格は税込です。

A LA CARTE

アラカルト

APPETIZER

アペタイザー



フレッシュマッシュルーム
サンタフェスパイス
Santa Fe Flavored
Fresh Mushrooms
¥980



スモークサーモンの
トリュフドレッシング
クリームチーズ添え ¥1,280
Smoked Salmon with Cream Cheese &
Truffle Dressing



ムール貝の白ワイン蒸し
White Wine Steamed Mussels
¥980



米ナスのグリル
チーズソース ¥880
Grilled American Eggplant with
Cheese Sauce



イベリコ豚ベーコンと
インカのめざめのアヒージョ
Ibérico Bacon & Incanomezame Ajillo
¥1,280 追加バケット ¥300



アスパラガスのグリル
トリュフソース ¥1,380
Grilled Asparagus with Truffle Sauce

SALAD & SOUP

サラダ&スープ



マンハッタンサラダ ¥980
Manhattan Salad
ハーフ ¥680



野菜たっぷり
グリーンサラダ ¥780
Veggie Loaded Green Salad



前菜とチーズの
盛り合わせ ¥1,380
Assorted Appetizers & Cheese



フライドポテト
Potato Fries
¥680



マッシュポテト
Mashed Potatoes
¥680
ハーフ ¥350



ベイクド
マカロニチーズ
Baked Macaroni & Cheese
¥1,080



マンハッタン
クラムチャウダー
Manhattan Clam Chowder
¥680

スモールサラダ
Small Salad
¥350



DESSERT

デザート



ピーカンナッツパイ ¥880
Pecan Pie

スフレパンケーキ ¥780
Soufflé Pancakes

チョコレートブラウニー ¥680
Chocolate Brownie

カフェコンジェラート ¥580
Café con Gelato

バニラアイスクリーム ¥450
Vanilla Ice Cream

KIDS MENU



キッズプレート おまけ付き ¥780
Kid's Plate

- ・熟成牛ハンバーグ・フライドポテト
- ・フライドチキン・ナゲット・ソーセージ
- ・ゼリー・オレンジジュース

※表示価格は税込です。



Wine List

ワインリスト

泡

Sparkling

アルテラティーノ・ブリュット (スペイン)

Arte Latino Brut (Spain)

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味とキレ、そして柔らかい泡が見事に融合した味わいです。

グラス ¥680

白

White

モンテブランコ・シャルドネ (チリ)

Mont Blanc Chardonnay (Chile)

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。

グラス ¥680

リッチランド・シャルドネ (オーストラリア)

Richland Chardonnay (Australia)

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頂けます。

グラス ¥850

赤

Red

ロリマー シラズ・カベルネ／ デ・ボルトリ (オーストラリア)

Lorimer Series Cabernet De Bortoli (Australia)

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。

グラス ¥680

モンテブランコ・カベルネ・ ソーヴィニヨン (チリ)

Mont Blanc Cabernet Sauvignon (Chile)

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、まろ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。

グラス ¥680

バロン・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)

Baron Philippe de Rothschild Varietal Merlot (France)

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。フルーティーでまろやかな舌触り。

グラス ¥850

Other Drinks

ドリンク

Highballs

ハイボール

水割り・ロックをご希望の方はお申し付けください



山崎 Yamazaki	¥900
知多 Chita	¥860
デュワーズ Dewar's	¥600

Fruit Liqueur

果実酒

ロック・ソーダ割り

山崎蒸留所 焙煎樽仕込み 梅酒 Yamazaki Distillery Cask Toasted Plum Liqueur	¥650
爽 白桃 So White Peach Liqueur	¥650

Beer

ビール

エビス生ビール Yebisu Draft Beer	¥680
------------------------------	------

ノンアルコールビールテイスト飲料

サッポロ プレミアム アルコールフリー Sapporo Premium Alcohol Free	¥560
--	------

Others

その他

レモンビール Lemon beer	¥980
サングリア Sangria	¥980
ヒルズ・サイダーアップルシードル Hills Cider Apple Cider	¥980

Soft Drinks

ソフトドリンク

氷温熟成コーヒー Hyo-on Jukusei Coffee	¥430
アイスコーヒー Iced Coffee	¥430
カフェラテ Café Latte	¥480
アイスカフェラテ Iced Café Latte	¥480
エスプレッソ Espresso	¥480
ホットティー Hot Tea	¥430
アイ스티 Iced Tea	¥430
ウーロン茶 Oolong Tea	¥430
黒ウーロン茶 Black Oolong Tea	¥480
コーラ Cola	¥430
カルピスウォーター CALPICO	¥430
ジンジャエール Ginger Ale	¥430
オレンジジュース Orange Juice	¥430
アップルジュース Apple Juice	¥430
マンゴージュース Mango Juice	¥430
ペリエ Perrier	¥580

※表示価格は税込です。



Grill and Wine
Old Manhattan

