



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 ¥14,980



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 ¥12,980



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 ¥6,530

Steak Sauce ステーキソース
ALL ¥200

・和風オニオン
Wafu Onion

・ガーリックマヨネーズ
Garlic Mayonnaise

・レモンペッパー
Lemon Pepper

・ハーブ
Herb

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 ヒレ/シャトーブリアン

Australia Black Angus Beef Chateaubriand

150g ¥3,890 肉 50gUP +¥1,280

豪州産ブラックアンガス牛 ヒレ/テンダーロイン

Australia Black Angus Beef Tenderloin

150g ¥3,390 肉 50gUP +¥1,120

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 ¥3,790 肉 50gUP +¥750

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 ¥3,890 肉 50gUP +¥1,280

Steak Sauce ステーキソース
ALL ¥200

- ・和風オニオン
Wafu Onion
- ・ガーリックマヨネーズ
Garlic Mayonnaise

- ・レモンペッパー
Lemon Pepper
- ・ハーブ
Herb

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 ¥340
Rice
- ・ライス (Small) 小 ¥250
- ・パン ¥460
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 ヒレ/シャトーブリアン

Japanese Black Beef Chateaubriand

150g ¥8,580 肉 50gUP +¥2,850

きめ細かな柔らかい肉質の赤身肉

黒毛和牛 ヒレ/テンダーロイン

Japanese Black Beef Tenderloin

150g ¥8,080 肉 50gUP +¥2,680

国産牛 ヒレ/シャトーブリアン

Japanese Beef Chateaubriand

150g ¥4,390 肉 50gUP +¥1,450

国産牛 ヒレ/テンダーロイン

Japanese Beef Tenderloin

150g ¥3,890 肉 50gUP +¥1,280

Steak Sauce ステーキソース
ALL ¥200

・和風オニオン
Wafu Onion

・ガーリックマヨネーズ
Garlic Mayonnaise

・レモンペッパー
Lemon Pepper

・ハーブ
Herb

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 ¥1,790

こだわり
30日
ドライ
熟成



熟成牛ハンバーグ

Aged Beef Hamburg Steak
with Garlic & Mayonnaise

150g ¥1,790

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 ¥2,090



熟成厚切りみかわ豚のグリル

Aged Thick-cut Grilled Mikawa Pork

250g ¥2,690



有頭海老のグリル

Grilled Whole Shrimp

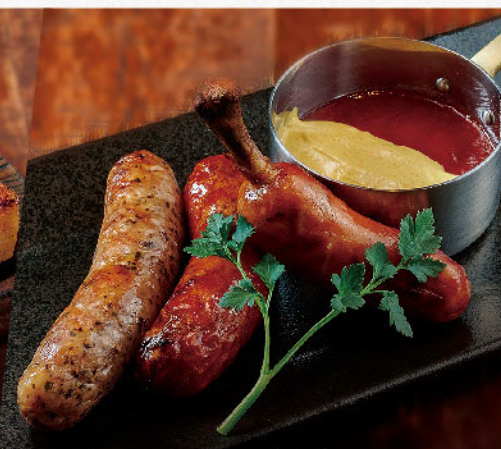
¥2,690



イベリコ豚
厚切りベーコングリル

Grilled Thick-cut Iberico Bacon

200g ¥1,490



ソーセージグリル

Grilled Sausage

¥1,390

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 ¥340
- ・ライス (Small) Rice (Small) 小 ¥250
- ・パン Bread ¥460

※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

¥1,050



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 ¥1,340

Smoked Salmon with Cream Cheese &
Truffle Dressing



ムール貝の白ワイン蒸し
White Wine Steamed Mussels ¥1,050

White Wine Steamed Mussels

¥1,050



米ナスのグリル
チーズソース ¥940

Grilled American Eggplant with
Cheese Sauce

¥940



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

¥1,340 追加バケット ¥330



アスパラガスのグリル
トリュフソース ¥1,450

Grilled Asparagus with Truffle Sauce

SALAD & SOUP

サラダ&スープ



マンハッタンサラダ ¥1,100
Manhattan Salad

ハーフ ¥730



野菜たっぷり
グリーンサラダ ¥840

Veggie Loaded Green Salad



前菜とチーズの
盛り合わせ ¥1,450
Assorted Appetizers & Cheese



フライドポテト
Potato Fries
¥740



マッシュポテト
Mashed Potatoes
¥740
ハーフ ¥400



ベイクド
マカロニチーズ
Baked Macaroni & Cheese
¥1,180



マンハッタン
クラムチャウダー
Manhattan Clam Chowder
¥740

スモールサラダ
Small Salad
¥400



DESSERT

デザート



ピーカンナッツパイ ¥940
Pecan Pie

スフレパンケーキ ¥840
Soufflé Pancakes

チョコレートブラウニー ¥740
Chocolate Brownie

カフェコンジェラート ¥640
Café con Gelato

バニラアイスクリーム ¥580
Vanilla Ice Cream

KIDS MENU



キッズプレート おまけ付き ¥890
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 ¥740

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やいます。

グラス ¥740

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。ほんのりとしたバナナ香の中に、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 ¥900

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 ¥740

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 ¥740

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、ほのかなスマイルのニュアンス。フルーティーでまろやかな舌触り。

グラス ¥900

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	¥960
知多 Chita	¥920
デュワーズ Dewar's	¥760

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	¥710
爽 白桃 So White Peach Liqueur	¥710

Beer

ビール

エビス生ビール Yebisu Draft Beer	¥780
------------------------------	------

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	¥620
--	------

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

ブレンドコーヒー Blended Coffee	¥480
アイスコーヒー Iced Coffee	¥480
カフェラテ Café Latte	¥540
アイスカフェラテ Iced Café Latte	¥540
エスプレッソ Espresso	¥540
ホットティー Hot Tea	¥480
アイ스티 Iced Tea	¥480
ウーロン茶 Oolong Tea	¥480
黒ウーロン茶 Black Oolong Tea	¥540
コーラ Cola	¥480
カルピスウォーター CALPICO	¥480
ジンジャーエール Ginger Ale	¥480
オレンジジュース Orange Juice	¥480
アップルジュース Apple Juice	¥480
マンゴージュース Mango Juice	¥480
ペリエ Perrier	¥640

※表示価格は税込です。



Grill and Wine
Old Manhattan

