



THE MENU

SUGIMOTO THE STEAK

COLD APPETIZER

- 野菜の自家製ピクルスと
キャロットラペ ￥880
- 田舎風お肉のパテ
コルニッション添え ￥1300
- おすすめ冷前菜盛り合わせ ￥2800

HOT APPETIZER

- 肉詰めブラックオリーブのロースト ￥880
- フレンチフライ ￥900
- トリッパとチョリソーのトマト煮込み ￥1200
- 本日のフリット盛り合わせ ￥1800

SEA FOOD

- メカジキのグリル ￥2800
- 魚介のスープ仕立てマルセイユ風 ￥3200

STEAK

- 厳選黒毛和牛フィレ 150g ￥8800
- 厳選黒毛和牛シャトーブリアン 150g ￥12000
- 経産黒毛和牛 熟成リフロース ￥6500
- 氷温熟成骨付きサーロイン ￥7500
- 氷温熟成Tポーン (2名様用) ￥12000
(3名様用) ￥16000

DESSERT

- 自家製 季節のシフォンケーキ ￥800
- 自家製 バスクチーズケーキ ￥900



THE COURSE

2名様から承ります。 ￥8,000～

- 冷前菜5種盛合せ
- 温前菜3種盛り合せ
- 本日のグラタン
- 経産黒毛和牛熟成リフロース 150g
- パン
- 本日のデザート
- コーヒー又は紅茶



メッセージプレートも承ります。