



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。

氷温熟成ステーキ

お肉本来の深い味わい



US産ブラックアンガス牛シャトーブリアン

ドライエイジングステーキ

甘く芳醇な香りとコク



US産ブラックアンガス牛Tボーン

テンダーロインの中心部分、最高級部位  
US産ブラックアンガス牛  
シャトーブリアン

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

150g ¥3,480 肉50gUP +¥600

US産ブラックアンガス牛  
テンダーロイン

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

150g ¥2,980 肉50gUP +¥600

US産ブラックアンガス牛  
リブローズ

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

250g ¥3,480 肉50gUP +¥600

脂が少なく、ヘルシーで柔らかな赤身肉  
黒毛和牛ランプ

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

150g ¥3,480 肉50gUP +¥600

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  
ドライエイジングTボーン

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

600g ¥11,880 肉50gUP +¥600

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  
ドライエイジングLボーン

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

400g ¥5,980 肉50gUP +¥600

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  
ドライエイジング  
ポーターハウス

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

600g ¥12,880 肉50gUP +¥600

With a Steak

ステーキと一緒に

お野菜と  
一緒に

Salad & Soup

サラダ & スープ



マンハッタン  
サラダ  
¥980

DummyDummy  
DummyDummy

野菜たっぷり  
グリーンサラダ  
¥780

DummyDummy  
DummyDummy

マンハッタン  
クラムチャウダー  
¥680

DummyDummy  
DummyDummy

Rice & Bread ライス & パン

・ライス ¥200  
DummyDummyDummy

・パン ¥250  
DummyDummyDummy

Bread Topping

パントッピング

・トマトソース ¥150  
DummyDummyDummy

・アンチョビ ¥780  
DummyDummyDummy

Steak Sauce ステーキソース

・和風オニオンソース ¥150  
DummyDummyDummy

・ガーリックマヨネーズ ¥150  
DummyDummyDummy

・ハーブソース ¥150  
DummyDummyDummy

・ペッパーソース ¥150  
DummyDummyDummy

もう少しだけ、  
欲しい時。

A la carte

アラカルト



フライドポテト  
DummyDummyDummy  
¥680



マッシュポテト  
DummyDummyDummy  
¥680



キノコのエスカルゴ  
バター炒め  
DummyDummyDummy  
¥1,180



バイクド  
マカロニチーズ  
DummyDummyDummy  
¥980

# STANDARD STEAK

スタンダードステーキ



きめ細かな柔らかい肉質の赤身肉

国産牛テンダーロイン

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

150g ¥3,180 肉50gUP +¥600

テンダーロインの中心部分、最高級部位

国産牛シャトーブリアン

DummyDummyDummyDummyDummyDummy

150g ¥3,780 肉50gUP +¥600

Steak Sauce ステーキソース

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| ・和風オニオンソース<br>DummyDummyDummy  | ¥150 |
| ・ガーリックマヨネーズ<br>DummyDummyDummy | ¥150 |
| ・ハーブソース<br>DummyDummyDummy     | ¥150 |
| ・ペッパーソース<br>DummyDummyDummy    | ¥150 |

国産牛シャトーブリアン

# HAMBURGER STEAK

ハンバーグ

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。

熟成牛ハンバーグ

DummyDummyDummyDummyDumm

150g ¥1,680



# GRILLED SHRIMP

海老のグリル



有頭海老のグリル ¥2,580

DummyDummyDummyDummyDummy

With a Steak

ステーキと一緒に

お野菜と  
一緒に

Salad & Soup  
サラダ & スープ



マンハッタン  
サラダ  
¥980

DummyDummy  
DummyDummy

野菜たっぷり  
グリーンサラダ  
¥780

DummyDummy  
DummyDummy

マンハッタン  
クラムチャウダー  
¥680

DummyDummy  
DummyDummy

Rice & Bread ライス & パン

・ライス ¥200  
DummyDummyDummy

・パン ¥250  
DummyDummyDummy

Bread Topping  
パントッピング

・トマトソース ¥150  
DummyDummyDummy

・アンチョビ ¥780  
DummyDummyDummy

もう少しだけ、  
欲しい時。

A la carte  
アラカルト



フライドポテト  
DummyDummyDummy  
¥680



マッシュポテト  
DummyDummyDummy  
¥680



キノコのエスカルゴ  
バター炒め  
DummyDummyDummy  
¥1,180



ベイクド  
マカロニチーズ  
DummyDummyDummy  
¥980

※表示価格は税込です。

ワインの味が生きる一本

Recommended

おすすめ  
赤ワイン

ロリマーシラーズカベルネ  
DummyDummyDummyDummy

オーストラリア ミディアム

ボトル ¥2,880

グラス ¥650

with  
Wine

ワインと楽しむ  
アラカルト

ステーキが

焼き上がるまでの

お楽しみ

スツキリ爽快が合う

Recommended

おすすめ  
ハイボール

山崎ハイボール  
DummyDummyDummyDummy

白州ハイボール 各¥860  
DummyDummyDummyDummy

with  
Highball

ハイボールと楽しむ  
アラカルト

ちよつとお酒を嗜むのに

ちようどいい料理。



食後のデザート  
DESSERT



フレッシュチーズ  
盛り合わせ  
¥1,380  
DummyDummyDummy  
DummyDummyDummy

松阪牛  
ブレザオラ ¥1,380  
DummyDummyDummy  
DummyDummyDummy



スモークサーモン  
¥1,280  
DummyDummyDummyDummy



ピーカンナッツパイ  
¥880  
DummyDummyDummyDummy

アスパラガス  
グリル  
¥1,280  
DummyDummy  
DummyDummy



ナチョス ¥780  
DummyDummyDummyDummy

具たくさん海老の  
アヒージョ ¥880  
DummyDummyDummyDummy



トマトのオーブン  
パン粉焼き ¥780  
DummyDummyDummyDummy



ムール貝  
白ワイン蒸し ¥1,080  
DummyDummyDummyDummy



ブラウニーサンデー  
¥880  
DummyDummyDummyDummy

※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)

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      ボトル ¥3,280

##### エドモンド・テリー・キュヴェロゼ ブリュット(フランス)

ピーチやアブ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。

ボトル ¥3,880

### 白

#### White

##### モンテブランコ・シャルドネ(チリ)

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 ¥650      ボトル ¥2,880

##### リッチランド・シャルドネ(オーストラリア)

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      ボトル ¥3,580

##### マルキ・ド・ペノティエ・シャルドネ 樽熟成(フランス)

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バインナップ、はちみつ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。

ボトル ¥4,880

### 赤

#### Red

##### ロマリー シラーズ・カベルネ／デ・ボルトリ(オーストラリア)

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 ¥650      ボトル ¥2,880

##### モンテブランコ・カベルネ・ソーヴィニヨン(チリ)

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 ¥650      ボトル ¥2,880

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

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      ボトル ¥3,280

##### リッチランド・ザ・ブラック・シラーズ(オーストラリア)

オーストラリアを代表するシラーズから造られたこのワインは、贅沢に樽熟成を促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。

ボトル ¥3,780

##### カンテラ・コレクション・プリヴァーダ(チリ)

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、シラーから醸されたブレンド、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頂けます!

ボトル ¥4,180

##### ビニャルバ・マルベック・レセルバ(アルゼンチン)

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りこのワイン。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。

ボトル ¥4,880



# Other Drinks

ドリンク

## Highball

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



デュワーズ ¥600

DummyDummyDummyDummy

山崎 ¥860

DummyDummyDummyDummy

白州 ¥860

DummyDummyDummyDummy

## Fruit wine

果実酒

ロック・ソーダ割り

山崎蒸留所 焙煎樽仕込み 梅酒 ¥650

DummyDummyDummyDummy

爽 白桃 ¥650

DummyDummyDummyDummy

## Beer

ビール

エビス生ビール ¥680

DummyDummyDummyDummy

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 ¥560

DummyDummyDummyDummy

## Soft Drink

ソフトドリンク

氷温熟成コーヒー ¥430

DummyDummyDummyDummy

アイスコーヒー ¥430

DummyDummyDummyDummy

カフェラテ ¥480

DummyDummyDummyDummy

アイカフェラテ ¥480

DummyDummyDummyDummy

エスプレッソ ¥480

DummyDummyDummyDummy

アイスティ ¥430

DummyDummyDummyDummy

ウーロン茶 ¥430

DummyDummyDummyDummy

黒ウーロン茶 ¥480

DummyDummyDummyDummy

コーラ ¥430

DummyDummyDummyDummy

ジンジャエール ¥430

DummyDummyDummyDummy

オレンジジュース ¥430

DummyDummyDummyDummy

アップルジュース ¥430

DummyDummyDummyDummy

マンゴージュース ¥430

DummyDummyDummyDummy

ペリエ ¥580

DummyDummyDummyDummy



Grill and Wine  
**Old Manhattan**

