

COURSE MENU

BISTECCHERIA INTORNO STEAK&BAR GINZA TOKYO

※表示価格は税込み価格です。別途サービス料として10%頂戴いたします。
The displayed price includes tax. A separate service charge of 10% will be charged.

※コースにはコペルト(席料、パン代)が含まれております。
The displayed price includes Coperto.

Japanese beef sirloin steak course
島根県 松永牧場
サーロインステーキのタリアータコース
¥8,800~

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてグラナパダーノチーズのシーザーサラダ

Tagliolini with early summer vegetables and bottarga
初夏の野菜とサルデーニャ産ボツタルガのタリオリーニ

Japanese beef sirloin steak
島根県 松永牧場 サーロインステーキ
〈100g〉 ¥8,800 〈150g〉 ¥10,800 〈200g〉 ¥12,800

Dessert
本日のデザート

Petits fours and caffè
小菓子とカフェ

Japanese beef tenderloin steak course
栃木県産 霧降高原牛
フィレスステーキコース
¥11,000~

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてグラナパダーノチーズのシーザーサラダ

Tagliolini with early summer vegetables and bottarga
初夏の野菜とサルデーニャ産ボツタルガのタリオリーニ

Japanese beef tenderloin steak course
栃木県産 霧降高原牛 フィレスステーキコース
〈100g〉 ¥11,000 〈150g〉 ¥13,800 〈200g〉 ¥16,600

Dessert
本日のデザート

Petits fours and caffè
小菓子とカフェ

USDA Prime beef sirloin steak course
USDAプライム骨付サーロインのビステッカコース
＜ お二人様よりご注文いただけます ＞
¥16,500

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてグラナパダーノチーズのシーザーサラダ

Tagliolini with early summer vegetables and bottarga
初夏の野菜とサルデーニャ産ボツタルガのタリオリーニ

USDA Prime beef sirloin steak (180g)
USDAプライム骨付サーロインステーキ

Dessert
本日のデザート

Petits fours and caffè
小菓子とカフェ

INTORNO T-BORN steak course
USDAプライムTボーンステーキのイントルノコース
＜ お二人様よりご注文いただけます ＞
¥22,000

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてグラナパダーノチーズのシーザーサラダ

Roasted lobster tail with consomme soup
オマール海老テールのコンソメスープ

USDA Prime beef T-born steak (200g)
USDAプライムTボーンステーキ

Tagliolini with butter and truffle slice
フレッシュ黒トリュフのタリオリーニ

Dessert
本日のデザート

Petits fours and caffè
小菓子とカフェ