



## イントルノ特選 T ボーンステーキコース INTORNO SPECIAL T-BONE STEAK COURSE

お迎えの一口前菜  
Small appetizer as a welcome dish

スペイン産 生ハム「ハモンセラーノ」 ブッラティーナチーズ 旬の果実  
Spanish raw ham "Jamon Serrano" Burratina cheese Seasonal fruits

モンタギュー社製ブロイラーにて 900 度で焼き上げる  
イントルノ特選 T ボーンステーキをどちらかお選びください  
Choose your special T-BORN steak cooked at 900 degrees  
in a Montague broiler served with grilled seasonal vegetables

シグネチャー デザート  
Signature dessert

小菓子とカフェ  
Petits fours and caffè

USDA プライムビーフ ドライエイジング T ボーンステーキ  
USDA Prime beef dry aged T-BORN steak

<お一人様 Per person > ¥18,000

特選 A5 黒毛和牛 T ボーンステーキ  
Specially selected A5 Japanese WAGYU beef T-BORN steak

<お一人様 Per person > ¥20,000

USDA プライムは 2 名様より、A5 黒毛和牛は 3 名様よりご注文いただけます。  
USDA Prime can be ordered for two or more people,  
and A5 Japanese WAGYU can be ordered for three or more people.

※表示価格は税込み価格です。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.