

SET MENU

※ Prices vary by entrée.

Dinner

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.

A dinner set menu featuring Intorno's signature main dish and seasonal ingredients.

イントルノ特選メイン料理と旬食材を堪能するディナーコース

※メイン料理は下記よりお選びください ¥8,000～

Seasonal potage soup
季節のポタージュスープ

Caesar salad with freshly shaved Grana Padano 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 porcini and autumn mushrooms
ポルチーニ茸と秋のキノコのタリオリーニ

Intorno Special Steak (100g) grilled at 900°F in a Montague broiler or Specially selected A5 Japanese Wagyu Beef Stew (120g)
モンタギュー社製ブロイラーにて900度で焼き上げる イントルノ特選ステーキ(100g) 又は 黒毛和牛のビーフシチュー(120g)

A colorful assortment of seasonal vegetable side dishes
彩とりどりな旬菜のサイドディッシュ

Signature dessert
シグネチャー デザート

Petits fours and caffè
小菓子&カフェ

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Hitachi Beef Kirameki" beef stew
特選 A5 黒毛和牛「常陸牛 煌(きらめき)」のビーフシチュー

¥8,000

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Kobe beef" beef stew
特選 A5 黒毛和牛「神戸牛」のビーフシチュー

¥10,000

黒毛和牛を贅沢に使用し
銀座三笠会館伝統の
デミグラスソースで
じっくりと煮込んだ
豊かなコクと深い味わいの
ビーフシチューです

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Hitachi Beef Kirameki" top round steak
特選 A5 黒毛和牛「常陸牛 煌(きらめき)」内モモステーキ

¥9,000

サイズアップ / Size up
50g +¥2,500

Shimane Prefecture Matsunaga Farm beef sirloin steak
島根県松永牧場牛 サーロインステーキ

¥10,000

サイズアップ / Size up
50g +¥3,000

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Kobe beef" top round steak
特選 A5 黒毛和牛「神戸牛」内モモステーキ

¥11,000

サイズアップ / Size up
50g +¥3,500

USDA Prime beef dry aged tenderloin steak
USDA プライムビーフドライエイジング フィレスステーキ

¥12,000

サイズアップ / Size up
50g +¥4,000

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Hitachi Beef Kirameki" tenderloin steak
特選 A5 黒毛和牛「常陸牛 煌(きらめき)」フィレスステーキ

¥15,000

サイズアップ / Size up
50g +¥5,500

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Kobe beef" sirloin steak
特選 A5 黒毛和牛「神戸牛」サーロインステーキ

¥19,000

サイズアップ / Size up
50g +¥7,500

