



Lunch Menu

BISTECCHERIA INTORNO  
STEAK & BAR GINZA TOKYO

### Vegetables and fruits lunch

新鮮野菜とフルーツのベジフルランチ

A small appetizer  
一口サイズの小さな前菜

Vegetables and fruits salad  
野菜とフルーツのアンチエイジングサラダ

Pea and ricotta potage  
エンドウ豆とリコッタチーズのポタージュ

Vegetable risotto  
産地直送 八街野菜のリゾット

Rich tomato soup with asparagus gelato topping  
濃厚なトマトのスープにアスパラのジェラートを浮かべて

Coffee  
カフェ

¥ 2,800.

### Tagliata lunch

国産牛サーロインのタリアートランチ

A small appetizer  
一口サイズの小さな前菜

Caesar salad  
with fresh grated grana padano cheese  
グラナパダーノチーズとロメインレタスのシーザーサラダ

Pea and ricotta potage  
エンドウ豆とリコッタチーズのポタージュ

Japanese beef tagliata with vegetables  
国産牛サーロインのタリアート<100g>  
野菜の彩り

You can select one your favorite dessert  
from menu  
選べるデザート

Coffee  
カフェ

¥ 4,800.

### Angus beef sirloin steak lunch

アンガス牛サーロインのビステッカランチ

A small appetizer  
一口サイズの小さな前菜

Caesar salad  
with fresh grated grana padano cheese  
グラナパダーノチーズとロメインレタスのシーザーサラダ

Tjarin with toscana beef ragù  
トスカーナ風トマトと牛肉の煮込みソースであえたパスタ タヤリン

Angus beef sirloin steak with vegetables  
アンガス牛サーロインのビステッカ<120g>  
季節野菜の付け合わせ

You can select one your favorite dessert  
from menu  
選べるデザート

Coffee and Petit four  
カフェ & 小菓子

¥ 6,800.

### Angus beef fillet lunch

アンガス牛ヒレのビステッカ ラグジュアリーランチ

A small appetizer  
一口サイズの小さな前菜

Pea and ricotta potage  
エンドウ豆とリコッタチーズのポタージュ

Vegetable salad of the day  
本日の野菜を使った彩り豊かな菜園風サラダ

Capellini with fruity tomatoes  
甘い香りのフルーツトマトを使ったカッペリーニ

Angus beef fillet steak with vegetables  
アンガス牛ヒレ肉のビステッカ<120g>  
季節野菜の付け合わせ

You can select one your favorite dessert  
from menu  
選べるデザート

Coffee and Petit four  
カフェ & 小菓子

¥ 8,800.

※表示価格は税込です。サービス料として10%頂戴いたします。 ※ Prices include tax. We will charge an extra 10% service fee.