



Course menu

BISTECCHERIA INTORNO  
STEAK & BAR GINZA TOKYO

国産牛サーロインのタリアータコース

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

Salad

削りたての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

Soup

季節野菜の優しいスープ

Steak

国産牛サーロインの900℃グリル<150g>

Dessert

本日のデザート

Coffee

カフェ

¥5,800 -

アンガス牛プライムフィレのビステッカコース

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

Salad or Proscuitto

削りたての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

又は

パルマ産 24ヶ月熟成のプロシュート

Pasta

牛ロース肉とトマトのラグーをあえたタヤリン

Steak

アンガス牛フィレの900℃グリル<150g>

Dessert

お好きなデザートをお選びいただけます

Coffee

カフェ

¥8,800 -

900℃グリル骨付きサーロインのビステッカコース

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

Salad or Proscuitto

削りたての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

又は

パルマ産 24ヶ月熟成のプロシュート

Pasta

牛ロース肉とトマトのラグーをあえたタヤリン

Steak

アンガス牛骨付きサーロインの900℃グリル<200g>

《+¥2,500でTボーンステーキに変更できます》

Dessert

お好きなデザートをお選びいただけます

Coffee

カフェ

¥14,000 -

<お二人様よりご注文いただけます>

イントルノ Tボーンステーキコース

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

Salad or Proscuitto

削りたての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

又は

パルマ産 24ヶ月熟成のプロシュート

Soup

オマール海老テールのコンソメスープ

Steak

アンガス牛Tボーンステーキの900℃グリル<250g>

Pasta

フレッシュ黒トリュフのパスタ タヤリン

Dessert

お好きなデザートをお選びいただけます

Coffee

カフェ

¥18,600 -

<お二人様よりご注文いただけます>

※表示価格は税抜き価格です。サービス料として10%頂戴いたします。

※ All prices are tax-excluded. We will charge an extra 10% service fee.