



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

¥6,380 -

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

¥9,680 -

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

¥15,400 -  
<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

¥20,000 -  
<お二人様よりご注文いただけます>