

COURSE MENU

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。

Japanese beef sirloin steak course
国産牛サーロインのタリアータコース
¥6800~

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてチーズのシーザーサラダ

Seasonal vegetable pottage soup
季節野菜のポタージュスープ

Japanese beef sirloin steak
国産牛サーロインステーキ
(100g) ¥6,800 (150g) ¥8,300 (200g) ¥9,800

Dessert
本日のデザート

Caffè
カフェ

US Prime angus beef tenderloin steak course
アンガス牛プライムフィレのビステッカコース
¥8800~

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてチーズのシーザーサラダ

Pasta tajarin with beef and tomato sauce
牛ロース肉とトマトのラグーをあえたタヤリン

US Prime angus beef fillet steak
USプライム アンガス牛フィレステーキ
(100g) ¥8,800 (150g) ¥10,800 (200g) ¥12,800

Dessert
本日のデザート

Caffè
カフェ

US Prime angus beef sirloin steak corse
900°C グリル骨付きサーロインのビステッカコース
< お二人様よりご注文いただけます >
¥15,400

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてチーズのシーザーサラダ

Pasta tajarin with beef and tomato sauce
牛ロース肉とトマトのラグーをあえたタヤリン

US Prime angus beef sirloin steak (180g)
USプライム アンガス牛骨付きサーロインステーキ

Dessert
本日のデザート

Caffè
カフェ

INTORNO T-BORN steak corse
イントルノ Tボーンステーキコース
< お二人様よりご注文いただけます >
¥20,000

Appetizer
一口サイズの小さな前菜

Ceasar salad with grated cheese
削りたてチーズのシーザーサラダ

Roasted lobster tail with consomme soup
オマール海老テールのコンソメスープ

US Prime angus beef T-born steak (200g)
USプライム アンガス牛Tボーンステーキ

Pasta tajarin with butter and truffle slice
フレッシュ黒トリュフの Pasta “タヤリン”

Dessert
本日のデザート

Caffè
カフェ