

A LA CARTE 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。

The displayed price includes tax. A separate service charge of 10% will be charged.

※コペルト(席料、パン代)として500円頂戴いたします。

500yen will be charged as Coperto.



Appetizer



季節野菜のポタージュスープ Seasonal vegetable pottage soup
¥1,000

じっくりと炒めた玉葱のオニオングラタンスープ Onion gratin soup with slowly stir-fried onions
¥1,400

オマール海老テールのコンソメスープ Roasted lobster tail with consomme soup
¥2,400

削りたてグラナパダーノチーズのシーザーサラダ Caesar salad with freshly shaved Grana Padano cheese
¥1,600

季節のフルーツを使ったグリーンサラダ Green salad with seasonal fruits
¥1,600

フレッシュキャビアのオードブルプレート Fresh caviar hors d'oeuvre plate
¥18,000 / ハーフサイズ Half size ¥10,000



Bistecca / Steak



USDAプライムビーフドライエイジング Tボーンステーキ(800g) USDA Prime beef dry aged T-BORN steak (800g)
¥25,000

USDAプライムビーフドライエイジング ファイルステーキ USDA Prime beef dry aged tenderloin steak
(100g) ¥8,000
(200g) ¥15,700
(300g) ¥23,200

特選 A5 黒毛和牛 ファイルステーキ Premium Wagyu beef tenderloin steak
(100g) ¥11,000
(200g) ¥21,600
(300g) ¥32,000

島根県 松永牧場 牛ロースステーキ Japanese beef loin steak
(100g) ¥5,000
(200g) ¥9,800
(300g) ¥14,500

サイドディッシュ 季節野菜のソテー 1名様につき with vegetable saute per person
¥800



Pasta / Risotto



フレッシュトリュフのパスタ or リゾット Pasta or Risotto with butter and truffle slice
¥6,000

ポルチーニ茸のパスタ or リゾット Pasta or Risotto with porcini mushrooms
¥4,000

オマール海老と旬野菜のタリオリーニ Tagliolini with lobster tail and seasonal vegetables
¥4,800

プライムビーフと国産牛で作る特製ラグーのニョッキ Gnocchi with special meat sauce
¥2,800

季節のパスタ料理 Seasonal pasta dishes
¥2,800