

## 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。

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

※コースにはコペルト(席料、パン代)が含まれております。

The displayed price includes Coperto.

USDA Prime beef dry aged T-BORN steak course

USDAプライムビーフドライエイジング  
T ボーンステーキのイントルノコース

< お二人様よりご注文いただけます / We accept from two people >

¥20,000

Premium Wagyu beef tenderloin steak course

特選A5黒毛和牛  
フィレスステーキコース

¥16,000~

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

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

Grilled lobster tail and white asparagus  
オマール海老テールとホワイトアスパラガスのグリル

USDA Prime beef dry aged T-BORN 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

Roasted red sea bream and grilled truffle risotto with dashi soup  
炙った真鯛とトリュフの焼きリゾットの洋風鯛茶漬

Seasonal Dessert

季節のデザート

Petits fours and caffè

小菓子とカフェ

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

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

Premium Wagyu beef tenderloin steak

特選A5黒毛和牛 フィレスステーキ

<100g> ¥16,000 <150g> ¥21,500 <200g> ¥27,000

Roasted red sea bream and grilled truffle risotto with dashi soup  
炙った真鯛とトリュフの焼きリゾットの洋風鯛茶漬

Seasonal Dessert

季節のデザート

Petits fours and caffè

小菓子とカフェ

USDA Prime beef dry aged tenderloin steak course

USDAプライムビーフドライエイジング  
フィレスステーキコース

¥13,000~

Japanese beef loin steak course

島根県 松永牧場  
牛ロースのタリアータコース

¥10,000~

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

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

USDA Prime beef dry aged tenderloin steak  
USDAプライムビーフドライエイジング フィレスステーキ

<100g> ¥13,000 <150g> ¥17,000 <200g> ¥21,000

Roasted red sea bream and grilled truffle risotto with dashi soup  
炙った真鯛とトリュフの焼きリゾットの洋風鯛茶漬

Seasonal Dessert

季節のデザート

Petits fours and caffè

小菓子とカフェ

Appetizer

一口サイズの小さな前菜

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

Japanese beef loin steak

島根県 松永牧場 牛ロースステーキ

<100g> ¥10,000 <150g> ¥12,500 <200g> ¥15,000

Roasted red sea bream and grilled truffle risotto with dashi soup  
炙った真鯛とトリュフの焼きリゾットの洋風鯛茶漬

Seasonal Dessert

季節のデザート

Petits fours and caffè

小菓子とカフェ