



100th
ANNIVERSARY

「イントルノ特選 Tボーンステーキコース」をご用意いたしました。
 おかげさまで銀座三笠会館は今年で創業100周年を迎えることができました。
 これもひとえにお得意様及び皆様のお陰と深く感謝しております。
 そこで100年の節目を彩る記念コース第三弾といたしまして

1925年創業 銀座三笠会館 100周年記念
 イントルノ特選 Tボーンステーキコース
INTORNO SPECIAL T-BONE STEAK COURSE

シェフからお迎いの一口前菜
 A bite-sized appetizer from the chef

スペイン産 生ハム「ハモンセラノ」 ブラタティーナチーズ 旬の果実
 Spanish raw ham "Jamon Serrano" Burratina cheese Seasonal fruits

イントルノ特選 Tボーンステーキをどちらかお選びください
 彩とりどりな旬野菜のグリルと5種の薬味を添えてお召し上がりいただきます

Choose your special T-BORN steak served
 with grilled colorful seasonal vegetables

本日のデザート
 Dessert

小菓子とカフェ
 Petits fours and caffè

USDA プライムビーフ ドライエイジング Tボーンステーキ
 USDA Prime beef dry aged T-BORN steak

<お一人様 Per person > ¥18,000

鹿児島県産 A5黒毛和牛 Tボーンステーキ
 Kagoshima prefecture A5 Wagyu beef T-BORN steak

<お一人様 Per person > ¥22,000

どちらのTボーンステーキもお二人様よりご注文いただけます。
 Either T-bone steak can be ordered for two or more people.

5/1 - 6/30
 THU. MON.

BISTECCHERIA
INTORNO

 STEAK & BAR
 GINZA

※表示価格は税込み価格です。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.

※写真はイメージです。
 © The photo is an image.

0704ZF

※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.

Intorno's special steak and seasonal ingredients with a tasting menu of 9 dishes

イントルノ特選ステーキと旬食材を堪能するテースティングコース全9品

※メインのステーキは下記よりお選びください **¥10,000～**



Amuse bouche from the chef
シェフからお迎いの一品



Caesar 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



Seasonal fruits and Spanish prosciutto "Jamon Serrano"
旬の果実とスペイン産ハム「ハモンセラノ」

Burratina cheese and dried fruit, Ginza honey, walnuts
ブッラティーナチーズとドライフルーツ 銀座ハチミツ 胡桃

Fresh tuna, avocado, oscietra caviar, and multigrain rice salad sushi
生本マグロ赤身 アボカド オシエトラキャビア 雑穀米のサラダ寿司



Intorno Special Steak (80g) cooked at 900 degrees in a Montague broiler served with grilled seasonal vegetables
モンタギュー社製ブロイラーにて900度で焼き上げる イントルノ特選ステーキ(80g)

※彩とりどりな季節野菜のグリルとこだわりの5種の薬味とご一緒にお楽しみください



Carbonara made with Wagyu beef broth, rich "Yuyake egg" and fresh truffles
黒毛和牛の出汁で作るカルボナーラ 濃厚「ゆうやけ卵」とフレッシュトリュフ

Today's dessert
本日のデザート

Petits fours and caffè
小菓子&カフェ

Shimane Prefecture Matsunaga Farm beef loin steak
島根県松永牧場 牛ロースステーキ

¥10,000

サイズアップ / Size up
50g +¥2,500

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

¥13,000

サイズアップ / Size up
50g +¥4,000

Premium Wagyu beef tenderloin steak
特選 A5 黒毛和牛 フィレスステーキ

¥16,000

サイズアップ / Size up
50g +¥5,500

Kobe beef sirloin steak
神戸牛 サーロインステーキ

¥20,000

サイズアップ / Size up
50g +¥7,500