

※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 7 dishes

## イントルノ特選メイン料理と旬食材を堪能するテイastingコース全7品

※メイン料理は下記よりお選びください **¥6,000~**

Small appetizer as a welcome dish  
お迎えの一口前菜

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

Chilled potage of seasonal summer vegetables  
旬夏野菜の冷製ポタージュ

Tempura sushi with domestically sourced conger eel, summer vegetables, and sixteen-grain rice.  
国産穴子 夏野菜 十六穀米の天麩羅寿司

Original hamburger steak (150g) or Japanese black beef stew (120g) or specially selected steak (100g)  
オリジナルハンバーグステーキ(150g) 又は 黒毛和牛のビーフシチュー(120g) 又は 特選ステーキ(100g)

Signature dessert  
シグネチャー デザート

Petits fours and caffè  
小菓子&カフェ

Intorno original hamburg steak  
イントルノオリジナルハンバーグステーキ

¥6,000 黒毛和牛とUSDAプライムビーフを使用した贅  
沢なハンバーグに牛ホホ肉の煮込みをのせ特  
製ブロンソースで仕上げました

Special beef stew made from Wagyu beef  
黒毛和牛の特製ビーフシチュー

¥6,000 黒毛和牛を贅沢に使用し、銀座三笠会館伝統  
のデミグラスソースでじっくりと煮込んだ豊かなコ  
クと深い味わいのビーフシチュー

Ibaraki brand Wagyu beef "Hitachi Beef Kirameki" top round steak  
茨城ブランド和牛「常陸牛 煌(きらめき)」内モモステーキ

¥7,000 サイズアップ / Size up  
50g +¥2,500

Shimane Prefecture Matsunaga Farm beef sirloin steak  
島根県松永牧場牛 サーロインステーキ

¥8,000 サイズアップ / Size up  
50g +¥3,000

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

¥10,000 サイズアップ / Size up  
50g +¥4,000

Ibaraki brand Wagyu beef "Hitachi Beef Kirameki" tenderloin steak  
茨城ブランド和牛「常陸牛 煌(きらめき)」フィレステーキ

¥13,000 サイズアップ / Size up  
50g +¥5,500

Specially selected A5 Japanese Wagyu "Kobe beef" sirloin steak  
特選A5黒毛和牛「神戸牛」サーロインステーキ

¥17,000 サイズアップ / Size up  
50g +¥7,500