

STRIPSTEAK

マイケル・ミーナ レストラン

— オハナ “ファミリー” —

巻き寿司* makimono rolls

マイケルのアヒ ツナ ポキ* michael's ahi tuna poke

梨、松の実、ミント、ごま油

キングクラブ とロブスタータコス king crab & lobster tacos

マウイゴールドパイナップル、アボカドクリーム、赤ピーマン

ししとうの炒め物 blistered shishito peppers

スイカのカルパッチョ、エスプレットペッパー、かいわれ大根

プライム ブラックアンガス リブアイ rib eye

シェフのお薦めのおかず chef's selection of sides

ダイバーが採取したホタテ 補足 8 scallop supplement

—

デビルズ フード ケーキ devil's food cake

コナ コーヒー ムース

トロピカルフルーツ盛り合わせ tropical fruit platter

季節のフルーツとシャーベット、リヒムイ

1名様 95

ワインペアリング 35

プレミアム ワインペアリング 55

— { シーフード タワー } —

seafood tower

キングクラブ、ロブスター1尾、カキ、エビ、

キングクラブ、刺身、巻き寿司、ポキ

2人前 79 / 4人前 159

{ エビ・カニ、貝 }

カキ

oysters

ミニヨネット 6個 22 / 12個 40

キング クラブ

king crab

テラゴン アイオリ 39

シュリンプ カクテル

shrimp cocktail

ジン カクテルソース 25

{ 前菜 }

アヒ クルード ahi crudo

ローストガーリック、ポン酢 17

柚子かんぱち yuzu-kampachi

ライム、しょうゆ 18

さけ&はまちのポキ sake & hamachi poke

いくら、柚子胡椒、チリ、クリスピー ライスパール 19

スイカのカルパッチョ blistered shishito peppers

焼きししとう、エスプレットペッパー、かいわれ大根 16

マイケルのアヒ ツナ タルタル michael's ahi tuna tartare

梨、松の実、ミント、ごま油 21

キングクラブ とロブスタータコス king crab & lobster tacos

マウイゴールドパイナップル、アボカドクリーム、赤ピーマン 18

ハンドカット ステーキ タルタル hand-cut steak tartare

バジルペスト、トリュフとポテトのフォーム、温かいピタパン 24

“インスタント ベーコン “instant bacon”

黒豚ばら肉、カキの天ぷら、醤油ダレ、黒コショウ 22

ハドソン バレー産フォアグラ hudson valley foie gras

焼きパイナップル、ブリオッシュ、ココナッツ、マカダミアナッツ 31

{ サラダ }

ベーコン レタス トマトのウェッジ b-l-t wedge

nueske'sのベーコン、ブルー チーズ、ハーブバターミルクドレッシング 16

シーザー caesar

ホワイト アンチョビの天ぷら、ガーリック ピタ クルトン、パルメザン ビネグレット 15

エアル-ムトマト heirloom tomato

ブリコッタチーズ、キヌア、白バルサミコ 17

{ おすすめ }

—カウアイ シュリンプ kauai shrimp and diver scallop 42—
レッドココナッツカレー、とうふ、ローストピーナッツ、チリオイル

— マイケルのコナ ロブスター ポット パイ michael's kona lobster pot pie 95 —
ブランデー漬けロブスター クリーム、ハマクア マッシュルーム、黒トリュフ

{ オープン料理 }

— ALLEN BROTHERS WET-AGED —

プライム ブラックアンガス リブアイ* 67
rib eye

プライムブラックアンガスフィレ* 53
angus filet mignon

— シーフード —

地元の魚 37
local catch

ダイバーが採取したホタテ 36
diver scallops

オラ キング サーモン 38
ora king salmon

— ALLEN BROTHERS DRY-AGED —

プライムブラックアンガス 熟成骨つきニューヨーク* 88
bone-in ny strip

プライムブラックアンガス 熟成ポーターハウス* 二人 175
porterhouse

プライムブラックアンガス 熟成トマホーク* 二人 185
tomahawk

— 和牛 —

日本産A5ストリップロイン・1 oz につ
き 32
japanese a5 striploin per oz

— 土地から —

地鶏 34
free-range chicken

{ ステーキのサイドディッシュ }

ステーキソース 2
steak sauce

ベアルネーズ 3
béarnaise

しいたけチミチュリ 3
shiitake chimichurri

味噌フォアグラバター 4
miso foie gras butter

黒トリュフバター 5
black truffle butter

わさびと西洋わさびのクラスト 3
wasabi-horseradish crust

焼きロブスター テール 25
broiled lobster tail

フォアグラのたたき 28
seared foie gras

タラバガニ 19
king crab oscar

{ サイド ディッシュ }

バイクドポテト baked potato 12
ベーコン マーマレード bacon marmalade

マッシュルーム mushrooms 13
赤ワイン red wine

ベイビー スピナッチ baby spinach 11
スライス ガーリック sliced garlic

コーンのクリーム creamed corn 11
ハラペーニョ jalapeno

— マッシュポテト —

クラシック classic 12

ロブスター lobster 19

トリュフ truffle 16

マカロニ&チーズ mac & cheese 16
黒トリュフ black truffle

いんげん green beans 11
しょうゆダレ shoyu glaze

スパイシー チャーハン spicy fried rice 13
豚ばら肉 pork belly

“東京” トッツ “tokyo” tots 11
柚子アイオリ、カツオ yuzu aioli, bonito

6名様以上でご来店のお客様には、お会計に20%のチップを含んだ伝票をお渡します
チップは強制ではなく、ご希望の額に修正していただけます

生または未調理の畜肉、鶏肉、魚介類、卵を食べると動物由来の食あたりになる 危険性が高くなります。

ツイッター&インスタグラムでフォロー：@STRIPSTEAKHI