

STRIPSTEAK

マイケル・ミーナ レストラン

オハナ メニュー

巻き寿司* makimono rolls
マイケルのアヒ ツナ ポキ* michael's ahi tuna poke
ロブスタータコス lobster tacos
ししとうの炒め物 blistered shishito peppers
-
プライム ブラックアングス リブアイ rib eye
シェフのお薦めのサイド chef's selection of sides
北海道 ホタテ 補足 8 scallop supplement
-
デビルズ フード ケーキ devil's food cake

1名様 85

— { 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

シーフードプラトー | クリスタル

カキ・シュリンプ カクテル・キング クラブ
louis roederer 'cristal' 2009のグラスで

1名様 100

{ 前菜 }

アヒ クルード ahi crudo

ローストガーリック、ポン酢 17

ししとうの炒め物 blistered shishito peppers

焼きししとう、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 16

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

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

ロブスタータコス 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 19

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

もちの"ファネルケーキ"、抹茶、ココナッツミルク 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

シーザーサラダ 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

ハマクアのヤシの芯 hamakua hearts of palm

リリコイヴィネグレット、カシューバター、パイナップル 17

{ マイケルミナのおすすめ }

— 日本産A5ストリップロイン kagoshima prefecture A-5 wagyu 1 oz につき 32 —

— 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

— マイケルのオーガニックチキン michael's pan-roasted natural chicken 38 —
黒トリュフマカロニとチーズ、オーグジュスのソース

{ 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

プライムブラックアンガス熟成ニューヨーク* 72
ny strip

— シーフード —

地元の魚 37
local catch

北海道 ホタテ 36
hokkaido 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

— 追加 —

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

カウアイエビの串焼き 22
kauai shrimp skewers

{ ステーキのサイド }

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

3種のソース 7
trio of sauces

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

ブルーチーズ 4
blue cheese

{ サイド ディッシュ }

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

蒸したチョイサム steamed choy sum 11
醤油ベロテ soy velouté

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

— マッシュポテト —

クラシック classic 12

ロブスター lobster 17

トリュフ truffle 16

トリオ trio 19

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” トツツ “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