

# STRIPSTEAK

A MICHAEL MINA RESTAURANT

## { 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  
北海道産 ホタテ 補足 8 scallop supplement  
-  
バニラパンナコッタ tahitian vanilla panna cotta  
1名様 85

## { シーフードタワー }

ロブスター1尾  
キングクラブ  
カキ  
エビ  
刺身  
にぎり寿司  
巻き寿司  
ポキ  
2人前79  
4人前159

## { エビ・カニ、貝 }

カキ oysters \* ミニョネット 6個 22  
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

## { 刺身、タルタル、ポキ }

アヒ クルード ahi crudo ローストガーリック、ポン酢 17  
サーモンのたたき salmon tataki ライム、みょうが、バジル、白だしビネグレット 16  
ステーキのユッケ classic steak tartare ケーパー、コルニションピクルス、卵黄、マスタード 25  
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  
コナ産カンパチのポキ kona kampachi poke いくら、ゆず胡椒、チリペッパー、まさご 18

## { 前菜 }

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 16  
ロブスタータコス lobster tacos シソ、スイートピーのソース 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  
スカッシュの花の天ぷら squash blossom tempura リコッタチーズ、タラゴンアイオリ 15  
コーンスープ corn soup キングクラブ、枝豆、みそバター 16

## { サラダ }

ウェッジサラダ the wedge ベーコン、玉子、トマト、ブルーチーズ、ランチドレッシング 17  
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  
ワイポリグリーン waipoli greens 薄切りの野菜、ビーツ、ククイナッツ、ザクロ糖蜜 14

{ 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 —  
最小 3 oz から

— 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

— 中華風蒸し魚 ginger & scallion broiled fish 時価 —  
特製豆鼓醬、チンゲン菜、レモン

{ メインディッシュ }

— 35 DAY 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 185  
porterhouse

プライムブラックアンガス熟成トマホーク\* 二人 195  
tomahawk

骨付きストリップステーキ\* 85  
kansas city strip

— USDA PRIME —

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ァイル\* 57  
angus filet mignon

プライムブラックアンガスニューヨーク\* 60  
ny strip

フラットアイロン, 肩ロース肉\* 47  
flat iron

— SEA & PASTURE —

地元の魚\* 37  
local catch

オラ キング サーモン\* 38  
ora king salmon

地鶏チキン 36  
jidori chicken

{ 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

ホタテ 8  
u-10 diver scallop

焼きロブスターテール 25  
broiled lobster tail

フォアグラ 28  
seared foie gras

フォアグラバター 4  
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 }

ハマクアのマッシュルーム mushrooms 15

しろしょうゆ、みりん white soy, mirin

スピナッチとケール spinach & kale 12

黒にんにく garlic

いんげん green beans 11

しょうゆダレ shoyu glaze

白米かぶりかけご飯

steamed white rice 6

— 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

トリオ trio 22

マカロニ&チーズ mac n'cheese 15

黒トリュフ black truffle

蒸しブロッコリー broccoli 14

ブラウンバター brown butter

スパイシー チャーハン spicy fried rice 13

豚ばら肉 pork belly

ベークドポテト baked potato 12

サワークリーム、ねぎ all the fixings

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。

Instagramでフォロー: @STRIPSTEAKHI