

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
太平洋のイカ pacific reef squid
辛い肉のレタスカップ spicy beef lettuce cups
-
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
ホタテ 補足 8 scallop supplement
-
ライチパンナコッタ lychee 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 * ミニヨネット 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

{ 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
生ズッキーニのサラダ shaved zucchini ミント、青りんご、グレープ、シチリア島のピスタチオ 16
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

CAVIAR 'TWINKEE'*

「ホステストウインキーズ」のようなスパンジケーキとキャビア

オセトラキャビア、ゆずクレームフレーシュ、コーンマフィン 35

{ 冷たいの前菜 }

アヒ クルード ahi crudo ローストガーリック、ポン酢 17
ロブスタータコス lobster tacos シソ、スイートピーのソース 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
ステーキのユッケ hand-cut steak tartare 卵黄、ケーパー、マスタード、ピタ 22
プライムブラックアングスの牛たたき* prime beef tataki コショウ、カリカリにんにく、ゆず醤油 18

{ 暖かいの前菜 }

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 15
辛い肉のレタスカップ spicy beef lettuce cups タイチリ、バジル、にんじん漬け、18
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

{ マイケルミナのおすすめ }

— 日本産A5ストリップロイン **miyazaki 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

— キングクラブ **broiled king crab legs** 82 —
赤みそバター、チャイブ、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* 79
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
whipped béarnaise

しいたけチミチュリ 3
shiitake chimichurri

3種のソース 6
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

キングクラブオスカー 18
king crab oscar

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
エシャロット shallots

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

白米かぶりかけご飯 6
steamed white rice

— マッシュポテト —

クラシック **classic** 12

ガーリック **garlic** 13

トリュフ **truffle** 16

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

アスパラガス **roasted asparagus** 14
ねぎ — spring onion

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

ベーكدポテト **baked potato** 12
チーズ、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。

インスタグラムでフォロー: @STRIPSTEAKHI