

# 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  
冷製ロブスタータコス  
CHILLED LOBSTER TACOS  
太平洋産イカ  
PACIFIC REEF SQUID  
スパイシービーフレタスカップ  
SPICY BEEF LETTUCE CUPS  
-  
USDAプライムリブアイ\*  
USDA PRIME RIB EYE  
シェフおすすめのサイド付き  
U-10ダイバー スキャロップ\*  
U-10 DIVER SCALLOP  
ホタテ8個  
-  
ライチパンナコッタ  
LYGHEE PANNA COTTA

お1人様 85  
グループでのお取り分けはご遠慮ください

## { シーフードタワー }

コナロブスター1尾  
KONA LOBSTER  
アラスカンレッドキングクラブ  
ALASKAN RED KING CRAB  
太平洋産カキ\*  
PACIFIC OYSTERS  
シュリンプカクテル  
SHRIMP COCKTAIL  
刺身\*  
SASHIMI  
握り寿司\*  
NIGIRI  
巻き寿司\*  
MAKIMONO ROLL  
マイケルのツナタルタル\*  
MICHAEL'S TUNA TARTARE  
-  
スモールタワー (2人前) 79  
ラージタワー (4人前) 159

## { エビ・カニ・貝 }

太平洋産カキ\* PACIFIC OYSTERS シャンパン ミニヨネット 22  
アラスカンレッドキングクラブ ALASKAN RED KING CRAB グリーン ゴッデス アイオリ 39  
シュリンプカクテル SHRIMP COCKTAIL ジン スパイクド “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、レッドオニオン、ブルーチーズ、ランチドレッシング 17  
ストリップステーキシーザー STRIPSTEAK CAESAR アンチョビの天ぷら、ガーリックシュトロイゼル、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 薄切り野菜、ビーツ“ヌードル”、クワイナッツ、ザクロ糖蜜 14

## 「ホステストウインキーズ」のようなスポンジケーキとキャビア\*

CAVIAR ‘TWINKEE’  
シベリアンリザーブキャビア、柚子クレームフレーシュ、コーンマフィン 35

## { 冷たい前菜 }

キハダマグロのクルード\* YELLOWFIN TUNA CRUDO フライドオニオン、ハラペーニョ、ローストガーリックポン酢 17  
冷製ロブスタータコス CHILLED LOBSTER TACOS コナロブスター、エビ、セロリ、マヨネーズ、とびこ、スイートピーのソース 19  
マイケルのツナタルタル\* MICHAEL'S TUNA TARTARE 松の実、梨、ガーリック、ハバネロ セサミオイル 21  
ステーキのユッケ\* HAND-CUT STEAK TARTARE ウズラの卵、ケイパー、粒マスタード、グリルしたピタパン 22  
プライムビーフのたたき\* PRIME BEEF TATAKI コショウ、カリカリにんにく、柚子醤油 18

## { 温かい前菜 }

ししとうの炒め物 BLISTERED SHISHITO PEPPERS スイカのカルパッチョ、白醤油、かいわれ大根 15  
スパイシービーフレタスカップ SPICY BEEF LETTUCE CUPS タイチリ、バジル、にんじんのピクルス、カリカリにしたライス 18  
“インスタント” ベーコン ‘INSTANT’ BACON カキの天ぷら、キャベツ、醤油ダレ 22  
太平洋産イカ PACIFIC REEF SQUID ブラックビーン スキャリオン ソース、ししとう、柚子アイオリ 18

{ マイケル・ミーナのおすすめ }

宮崎産A-5 ストリップロイン 1オンスにつき32 (最少3オンスから)

MIYAZAKI PREFECTURE A-5 WAGYU

レッド柚子胡椒、ポン酢

マイケルのコナロブスターポットパイ 95

MICHAEL MINA'S KONA LOBSTER POT PIE

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 時価

GINGER & SCALLION WHOLE FISH

特製豆鼓醬、ベビーチンゲン菜、グリルしたレモン

キングクラブ 82

BROILED KING CRAB LEGS

赤みそバター、チャイブ、グリルしたレモン

{ メインディッシュ }

— 35日乾燥熟成肉 —

プライムブラックアンガス  
熟成ポーターハウス\* 2人前 185  
porterhouse steak for two

プライム ブラックアンガス  
熟成トマホーク\* 2人前 195  
tomahawk steak for two

骨付きストリップステーキ\* 79  
kansas city strip

— USDAプライム —

デルモニコリブアイ\* 67  
delmonico rib eye

フィレミニオン\* 57  
filet mignon

プライム ブラックアンガス  
ニューヨークストリップステーキ\* 60  
new york strip steak

フラットアイロン肩ロース肉\* 47  
flat iron

— シーフード&チキン —

ハワイ産鮮魚\* 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 }

ストリップステーキ ソース 2  
strip steak sauce

クラシック ベアルネーズ 3  
classic béarnaise

しいたけチミチュリ 3  
shiitake chimichurri

3種のソース 6  
trio of sauces

U-10 ダイバー スキャロップ\* 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

ボンマローバター 4  
bone marrow 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

ブルーチーズグラタン 4  
blue cheese gratin

{ サイドディッシュ }

ハマクアマッシュルーム 15  
HAMAKUA MUSHROOMS  
白しょうゆ、みりん

ベビースピナッチとケール 12  
BABY SPINACH & KALE  
エクストラバージンオリーブオイル、  
エシャロット

アロウンファーム産いんげん 11  
ALOUN FARMS GREEN BEANS  
しょうゆダレ

ライス 6  
STEAMED WHITE RICE  
白米またはふりかけご飯

マッシュポテト  
MASHED POTATOES

クラシック 12  
classic

ガーリック 13  
garlic

トリュフ 16  
truffle

マカロニ&チーズ 16  
MAC & CHEESE  
黒トリュフ

アスパラガスのロースト 14  
ROASTED ASPARAGUS  
スプリングオニオン

スパイシーチャーハン 13  
SPICY FRIED RICE  
5種のスパイスを使った豚ばら肉

バイクドポテト 12  
BAKED POTATO  
チーズ、サワークリーム、ねぎ

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、卵を食べると食物由来の疾病にかかる危険性が高くなります。

インスタグラムでフォローを: @STRIPSTEAKHI