

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

1名様 75

— { 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、
刺身、にぎり、巻き寿司、ポキ
2人前 79 / 4人前 159

{ エビ・カニ、貝 }

カキ ミニヨネット 6個 22 / 12個 40
oysters
キングクラブ テラゴンアイオリ 39
king crab
シュリンプ カクテル ジンカクテルソース 25
shrimp cocktail

{ 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 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
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

{ サラダ }

ベーコン レタス トマトのウェッジ b-l-t wedge 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 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

{ 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

{ メインディッシュ }

— 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ィレ* 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

— 陸のもの —

ラムチョップ* 55
colorado lamb chops

地鶏チキン 38
jidori chicken

— USDA PRIME 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

— 海のもの —

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

{ 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

— 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 24
king crab oscar

ボーンマロー、骨髄のロースト12
roasted bone marrow

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 }

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
ガーリック garlic

ベブロッコリーニ charred broccolini 11
チリフレーク chili flake

白米 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 & 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。

インスタグラムでフォロー：@STRIPSTEAKHI