■ RECOMMENDED おすすめ料理

## COLD APPETIZERS (TAPAS SIZE) 冷前菜（小サイズ）

**001 HOUSEMADE PATE DE CAMPAGNE [1PC, 100g]** 88
自家製パテドカンパーニュ（1カット、100g）

**002 HOUSEMADE CHESTNUT PORK PATE [1PC, 100g]** 98
スペイン産ガリシア栗豚のパテ（1カット、100g）

**003 EGGPLANT CARPACCIO, SEARED SPEAR SQUID, IKURA [4PCS]** 128
茄子のカルパッチョ　ヤリイカの炙りとイクラを添えて（4スライス）

**004 7 KINDS OF CHEESE TERRINE [1PC, 60g]** 128
[ Cream Cheese, Roquefort, Pecorino Romano, Gouda, Parmigiano Reggiano, Mimolette, Mascarpone ]
7種のチーズを使ったチーズテリーヌ（1カット、60g）

**005 HOKKAIDO SCALLOPS AND GUANCIALE CARPACCIO [4PCS]** 158
北海道産ホタテと豚ホホ肉を使ったグアンチャーレのカルパッチョ（4スライス）

**006 AUS WAGYU TENDERLOIN TARTARE [CHOPPED RAW BEEF, 1 SCOOP, 30g ]** 198
豪州産WAGYUフィレ肉のタルタル（洋風ユッケ、1スプーン30g）

**007 HIROSHIMA OYSTER, 3 KINDS OF SAUCE [LARGE SIZE 1PC, RAW / GRILLED]** 198
広島産牡蠣、3種のソースで（大粒1個、生牡蠣または焼牡蠣）

**008 SLOW-LOW-ROASTED BEEF TONGUE, BLUE CHEESE, WASABI-SAUCE [40g]** 248
牛タンの低温ローストビーフ　ブルーチーズのサラダ仕立て、山葵ソース（40g）

## HOT APPETIZERS (TAPAS SIZE) 温前菜（小サイズ）

**009 CHARCOAL-GRILLED HOUSEMADE SAUSAGE [1PC, 100g]** 168
炭火焼手仕込みソーセージ（1本、100g）

**010 BOLLITO MISTO, BEEF TONGUE, TENDON, PORK RIB** 128
牛タン、牛スジ肉、ポークリブのボッリート（玉葱ベースの煮込み料理）

**011 ROASTED 'YOSHIMOTO' MUSHROOM, HOUSEMADE XO SAUCE** 148
特大YOSHIMOTOマッシュルームのロースト、自家製XO醤

**012 MARINATED LARGE PRAWN, "TONKOTSU" SAUCE** 278
大海老の温製豚骨スープ仕立て

## TASTING APPETIZERS PLATE 前菜盛り合わせ（お一人様分～）

**013 IL CORDA APPETIZERS PLATE**
IL CORDA 前菜盛り合わせ
3 KINDS 3種 120 per person
5 KINDS 5種 190 per person

**014 CHEESE PLATE** 180 per person
チーズ盛り合わせ

**015 COLD CUTS PLATE** 160 per person
生ハムとサラミ盛り合わせ

## SALADS サラダ

**016 15 KINDS OF MIXED GREEN SALAD**
15品目の野菜サラダ
FULL フルサイズ 180
HALF ハーフサイズ 120

**017 CAESAR SALAD WITH SOFT-BOILED EGG, COPPA, COMTE**
温泉卵とコッパ、コンテのシーザーサラダ
FULL フルサイズ 200
HALF ハーフサイズ 130

**018 SALMON & POMELO SALAD**
サーモンとポメロのサラダ
FULL フルサイズ 260
HALF ハーフサイズ 180

**019 PROSCIUTTO, NUTS, HERBS AND CHERRY TOMATO SALAD** 280
プロシュート、ナッツ、ハーブ、チェリートマトのサラダ

—— *Add Cheese on Top!* サラダにチーズトッピング！

| | | |
|---|---|---|
| PARMIGIANO REGGIANO | パルミジャーノ レッジャーノ | +58 |
| COMTE | コンテ | +58 |
| MIMOLETTE | ミモレット | +98 |
| PECORINO ROMANO | ペコリーノ ロマーノ | +48 |
| TETE DE MOINE | テット デ モワンヌ | +68 |

## SOUPS スープ

**020 WAGYU BEEF SOUP, JAPANESE BONITO BROTH** 98
鰹出汁のWAGYUビーフスープ

**021 CHARCOAL-GRILLED VEGETABLE SOUP** 88
炭焼き野菜のスープ

**022 ONION SOUP GRATIN** 88
オニオングラタンスープ

**023 CLAM CHOWDER** 120
クラムチャウダー

**024 ASIAN CHILI CRAB SOUP** 180
アジアンチリクラブスープ

# STEAKS from our CHARCOAL-GRILL
炭火焼ステーキ

Enjoy our slow grilled premium beef cuts, cooked to perfection by our Japanese Head Chef!

## AUSTRALIAN GRAIN-FED CHILLED BEEF

### BLACK ANGUS STEAK 豪州産ブラックアンガス牛

SLOW-LOW GRILLING 20 ~ 30 min For Medium cook

**025 BLACK-ANGUS PREMIUM RIB EYE STEAK**
豪州産ブラックアンガス プレミアムリブアイステーキ
200g 890
300g 1,280

**026 BLACK-ANGUS RIB EYE STEAK**
豪州産ブラックアンガス リブアイステーキ
200g 790
300g 1,180

**027 BLACK-ANGUS TENDERLOIN STEAK**
豪州産ブラックアンガス フィレステーキ
200g 1,180
300g 1,690

### AUSTRALIAN WAGYU 豪州産WAGYU

SLOW-LOW GRILLING 20 ~ 30 min For Medium cook

**028 AUSTRALIAN WAGYU RIB EYE STEAK**
豪州産WAGYUリブアイステーキ
200g 1,580
300g 2,280

**029 AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN STEAK**
豪州産WAGYUフィレステーキ
200g 1,980
300g 2,890

### JAPANESE-WAGYU FINEST A5 GRADE

SLOW-LOW GRILLING 30 ~ 40 min For Medium cook

JAPAN BEEF

#### CERTIFIED JAPANESE WAGYU
日本国産 A5等級和牛

Japanese-Wagyu beef is prized because of its intense marbling and the high percentage of unsaturated fat.

**030 JAPANESE-WAGYU A5 SIRLOIN STEAK** 200g 1,890
A5等級 和牛サーロインステーキ

**031 JAPANESE-WAGYU A5 TENDERLOIN STEAK** 200g 2,980
A5等級 和牛フィレステーキ

**032 JAPANESE-WAGYU A5 CHATEAUBRIAND** 200g 3,800
A5等級 和牛シャトーブリアン

## SIGNATURE STEAKS シェフ特製ステーキ

SLOW-LOW GRILLING 20 ~ 30 min For Medium cook

[ SPECIALTY - BEEF TONGUE STEAK ]

**033 "吟" [dʒín] UMAMI-ENRICHED BEEF TONGUE STEAK**
"吟"牛だしに浸かった厚切り牛タン炭火焼き 160g 490

**034 CHARCOAL-GRILLED BEEF PREMIUM TONGUE STEAK**
特選厚切り牛タン炭火焼 160g 590

[ UMAMI STEAK ]

**035 'UMAMI' SPICED-UP FLAP STEAK**
特製スパイス仕立てのカイノミステーキ 200g 580

**036 'UMAMI' SPICED-UP SIRLOIN STEAK**
特製スパイス仕立てのサーロインステーキ 200g 690

**037 KOMBU-MARINATED 'HOKKAIDO YUKI BEEF' RIB EYE STEAK**
昆布締め北海道産牛のリブアイステーキ 200g 980

## TASTING PLATTERS TO SHARE
シェアステーキ盛り合わせ

SLOW-LOW GRILLING 30 ~ 40 min For Medium cook

[ 600g TASTING PLATTER ] 600gの盛り合わせ

**038 IL CORDA TASTING PLATTER 600g** 2,980
IL CORDA盛り合わせ600g
[ Kombu-Marinated Hokkaido YUKI Beef Rib Eye 200g, Black Angus Premium Rib Eye 200g, Black Angus Tenderloin 200g ]
昆布締め北海道産牛のリブアイ200g、アンガスプレミアムリブアイ200g、アンガスキフィレ200g

**039 SPECIAL TASTING PLATTER 600g** 3,980
スペシャル盛り合わせ600g
[ AUS WAGYU Tenderloin 200g, Kombu-Marinated Hokkaido YUKI Beef Rib Eye 200g, Black Angus Tenderloin 200g ]
豪州産WAGYUフィレ200g、豪州産ブラックアンガスキフィレ200g、昆布締め北海道産牛のリブアイ200g

**040 PREMIUM TASTING PLATTER 600g** 4,980
プレミアム盛り合わせ600g
[ JPN-WAGYU A5 Sirloin 200g, AUS-WAGYU Tenderloin 200g, AUS-WAGYU Rib Eye 200g ]
A5等級和牛サーロイン200g、豪州産WAGYUフィレ200g、豪州産WAGYUリブアイ200g

[ 400g TASTING PLATTER ] 400gの盛り合わせ

**041 RIB EYE STEAKS TASTING PLATTER 400g** 2,480
リブアイ味比べ盛り合わせ400g
[ AUS WAGYU Rib Eye 200g, Kombu-Marinated Hokkaido YUKI Beef Rib Eye 200g ]
豪州産WAGYUリブアイ200g、昆布締め北海道産牛のリブアイ200g

**042 TENDERLOIN STEAKS TASTING PLATTER 400g** 2,980
フィレ味比べ盛り合わせ400g
[ AUS WAGYU Tenderloin 200g, AUS Black Angus Tenderloin 200g ]
豪州産WAGYUフィレ200g、豪州産ブラックアンガスキフィレ200g

**043 JAPANESE & AUSTRALIAN WAGYU TASTING PLATTER 400g** 3,780
和牛&豪州産WAGYU味比べ盛り合わせ400g
[ JPN WAGYU A5 Sirloin 200g, AUS WAGYU Tenderloin 200g ]
A5等級和牛サーロイン200g、豪州産WAGYUフィレ200g

**044 JAPANESE WAGYU FINEST A5 TASTING PLATTER 400g** 4,780
A5等級和牛の味比べ盛り合わせ400g
[ JPN WAGYU A5 Sirloin 200g, JPN WAGYU A5 Tenderloin 200g ]
A5等級和牛サーロイン200g、A5等級和牛フィレ200g

## BONE-IN STEAKS TO SHARE
骨付きシェアリングステーキ

Ask our staff for today's cuts and availability
本日入荷の骨付きステーキのサイズはスタッフまでお尋ねください。

SLOW-LOW GRILLING 40 ~ 50 min For Medium cook

[ AUSTRALIAN WAGYU & BLACK ANGUS BONE-IN ]

**045 AUSTRALIAN BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK**
豪州産ブラックアンガス トマホークステーキ　Standard serving for one piece: 1,100g ~ 1,600g
*(Price per 100g = 320)* 3,520 /1100g ~ 5,120 /1,600g

**046 AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK STEAK**
豪州産WAGYU トマホークステーキ　Standard serving for one piece: 1,400g ~ 2,000g
*(Price per 100g = 480)* 6,720 /1,400g ~ 9,600 /2,000g

[ 'HOKKAIDO YUKI BEEF' BONE-IN ]

**047 'HOKKAIDO YUKI BEEF' T-BONE STEAK**
北海道YUKIビーフTボーンステーキ　Standard serving for one piece: 1,100g ~1,600g
*(Price per 100g = 390)* 4,290 /1,100g ~ 6,240 /1,600g

**048 'HOKKAIDO YUKI BEEF' L-BONE STEAK**
北海道YUKIビーフLボーンステーキ　Standard serving for one piece: 700g ~ 1,200g
*(Price per 100g = 350)* 2,450 /700g ~ 4,200 /1,200g

**049 'HOKKAIDO YUKI BEEF' BONE-IN RIB STEAK**
北海道YUKIビーフ骨付きリブステーキ　Standard serving for one piece: 1,200g ~ 1,800g
*(Price per 100g = 400)* 4,800 /1200g ~ 7,200 /1,800g

## CHARCOAL GRILL 炭火焼料理

**050 CHARCOAL-GRILLED IBERICO-DE-BELLOTA** 150g 580
イベリコ・ベジョータ 肩ロースの炭火焼

**051 CHARCOAL-GRILLED FRENCH BREED CHIKEN THIGH** 250g 280
骨付きフランス品種地鶏もも肉の炭火焼

**052 CHARCOAL-GRILLED AUSTRALIAN LAMB CHOPS** 2 chops 790
骨付き豪州産仔羊ロースの炭火焼き（2チョップ）

**053 CHARCOAL-GRILLED BONE-IN GALICIAN CHESTNUT PORK FRENCH RACK** 300g 680
骨付きガリシア栗豚のフレンチラック炭火焼き

Unit price VND1.000 and price are subject to 5% service charge and 10% VAT.

表示価格は 1,000VND単位です。またVAT10%およびサービスチャージ5%を別途いただきます。

## PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

**054 BEEF TONGUE AND PORCINI BOLOGNESE [ PAPPARDELLE ]**
牛タンとポルチーニ茸のボロネーゼ（パッパルデッレ）
FULL フルサイズ 320
HALF ハーフサイズ 220

**055 PRAWN CARBONARA [ SPAGHETTI ]**
大海老のカルボナーラ（スパゲティ）
FULL フルサイズ 280
HALF ハーフサイズ 200

**056 VONGOLE BIANCO, YUZU PEPPER FLAVOR [ SPAGHETTI ]**
ボンゴレビアンコ、柚子胡椒風味（スパゲティ）
FULL フルサイズ 210
HALF ハーフサイズ 160

**057 CHEESE RISOTTO, GUANCIALE** 220
豚ホホ肉を使ったグアンチャーレのチーズリゾット

**058 HIROSHIMA OYSTER RISOTTO** 340
広島産牡蠣のリゾット

**059 "WATARIGANI" CRAB RISOTTO** 390
渡り蟹のリゾット

**060 THE 'MUST-TRY-WITH-BEEF' [ SEASONED RICE WITH HOUSEMADE XO SAUCE ]** 130
お肉と一緒に食べて頂きたい特製XO醤の炊き込みごはん

**061 GARLIC FRIED RICE** 130
ガーリックライス

**062 STEAMED RICE [ JPN RICE, 'IWATE HITOMEBORE' ]** 50
ライス（岩手ひとめぼれ使用）

## OTHER SPECIALTIES おすすめ料理

**063 BUTCHER'S BEEF BURGER, FRENCH FRIES**
肉を味わうハンバーガー、フレンチフライ付き
BEEF BURGER 360 [ Beef Patty, Algae, Lettuce, Pickles ]
BLUE-CHEESEBURGER 390 [ Beef Patty, Blue Cheese, Algae, Mushroom, Lettuce, Pickles ]
TOPPINGS トッピング — Egg (Sunny Side Up) 目玉焼き +25 / Bacon ベーコン +40 / Additional Beef Patty ビーフパティ増量 +50g +98

**064 AUSTRALIAN WAGYU HAMBURG STEAK [ JAPANESE STYLE JUICY GRILLED MEATBALL ]**
豪州産WAGYUハンバーグステーキ
ORIGINAL 160g / CHEESE "ALIGOT" 160g — Demi-glace Sauce デミグラスソース / Sauce Japonaise ジャポネソース

**065 TUNA CHEEK 'TATAKI' COTOLETTA, SAUCE VIERGE [ RAW TUNA ]** 340
鮪ホホ肉のたたきのカツレツ、ビエルジュソース

**066 CARTOCCIO DI PESCE** 260
魚介のカルトッチョ

**067 TENDER BEEF CUTLET SANDWICH, FRENCH FRIES** 440
牛フィレ肉のビーフカツサンド、フレンチフライ付き

## SIDE DISHES サイドディッシュ

068 any 1 kind 100　069 any 2 kinds 180　070 any 3 kinds 240

[ Selectable Sides ] 下記よりお選びください

CREAMY MASHED POTATOES クリーミーマッシュポテト
FRENCH FRIES フレンチフライ
CAPONATA カポナータ
SAUTEED CREAM GREEN ASPARAGUS アスパラガスのクリームソテー
CHARCOAL-GRILLED BROCCOLINI 炭火焼スティックセニョーラ（ブロッコリーニ）
SAUTEED SPINACH ソテードスピナッチ
CREAMED SPINACH クリームスピナッチ

[ Other Sides ] その他のサイドディッシュ

**071 CHARCOAL-GRILLED 'YOSHIMOTO' MUSHROOMS** 160
炭火焼YOSHIMOTOマッシュルーム

**072 THE 'MUST-TRY-WITH-BEEF' [ SEASONED RICE WITH HOUSEMADE XO SAUCE ]** 130
お肉と一緒に食べて頂きたい特製XO醤の炊き込みごはん

**073 GARLIC FRIED RICE** 130
ガーリックライス

**074 STEAMED RICE [ JAPANESE RICE, 'IWATE HITOMEBORE' ]** 50
ライス（岩手ひとめぼれ使用）

## HOUSEMADE SAUCES 自家製ソース

075 any 1 kind 80　076 any 2 kinds 140　077 any 3 kinds 180

[ Selectable Sauces ] 下記よりお選びください

RED-WINE SAUCE 赤ワインソース
"TONKOTSU" GRAVY SAUCE "豚骨"グリビーソース
MA-LA SAUCE 麻辣ソース
SAUCE JAPONAISE ジャポネソース
MUSHROOM SAUCE マッシュルームソース
BBQ SAUCE オリジナルBBQソース
LEMON & SOY SAUCE レモンステーキのソース
WASABI MAYONNAISE SAUCE [ COLD SAUCE ] 山葵マヨネーズソース

[ Special Housemade Sauces ] 特選素材のソース

**078 ROQUEFORT CHEESE SAUCE** 150
ロックフォールチーズソース

**079 4 PEPPERCORNS SAUCE** 160
4種のペッパーソース

**080 HIROSHIMA OYSTER CREAM SAUCE [ OYSTER 2PCS ]** 250
濃厚な牡蠣のソース、広島産牡蠣入り

Please feel free to ask us if you need more bread and butter.
パン、バターの追加はお気軽にお申し付け下さい。

## DESSERTS デザート

| | | |
|---|---|---|
| 081 | TIRAMISU<br>ティラミス | 140 |
| 082 | CREMA CATALANA<br>クレマ・カタラーナ | 100 |
| 083 | FROMAGE BLANC CAKE<br>フロマージュブラン | 120 |
| 084 | CASSATA SICILIANA<br>カッサータ・シチリアーナ（シチリア地方のアイスケーキ） | 138 |
| 085 | SACHERTORTE<br>ザッハトルテ（オーストリア式チョコレートケーキ） | 138 |
| 086 | BRULEE CHEESE CAKE<br>ブリュレチーズケーキ | 148 |
| 087 | CHOCOLATE FONDANT<br>フォンダンショコラ | 158 |
| 088 | GELATO [ VANILLA / CHOCOLATE / MATCHA ]<br>ジェラート（ バニラ / チョコレート / 抹茶 ） | 60 per scoop |

## COFFEE & TEA コーヒー&ティー

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 204 | Green tea(Hot/Iced) | 65 | 215 | Black tea (Hot/Iced) | 75 |
| 208 | Italian Espresso | 65 | 210 | Latte (Hot/Iced) | 75 |
| 209 | Americano (Hot/Iced) | 65 | 211 | Cappuccino (Hot/Iced) | 75 |

## The Beliefs Behind “IL CORDA”

People. Food. Atmosphere.
A relaxing, fun space woven by these three ropes.

IL CORDA means "the rope" in Italian. Warm, heartfelt watchfulness, care, and service in the Japanese style. Cuisine that makes the most of the ingredients' natural flavors, centered around our charcoal grilled steak. With terrace seating, private rooms, and seats at the counter, we have a range of areas adapted to the styles and needs of our many customers. Our three "ropes" — people, food, and atmosphere — are treated with the utmost importance by all our staff, and we hope to combine them into one strong, thick "rope".

## Commitment For Steak Grilling

Our focus on chilling, handpicked beef,
and unique grilling method infusing steaks
with the aroma of charcoal

At IL CORDA, we use Japanese A5 grade Wagyu beef, Australian Wagyu, and Australian grain-fed beef. We have made numerous travels to check on the importation practices, preservation, and distribution, while also taste testing the meat so we can select only the best beef to use for our steaks. When we grill the meat, we stick to a manner that places as little stress as possible on the meat. It is gradually brought up to room temperature, then cooked using our original grilling method, which incorporates elements of the French style and low-temperature cooking, to give the steak that charcoal aroma without drying it out, so it retains its juices and stays moist and tender.

## “IL CORDA（イル・コルダ）”に込められた想い

「人」「食事」「空間」。
「3本の紐」で編み上げる寛ぎと楽しみの場。

イタリア語で「紐」を意味する、イル・コルダ。日本流の温かく細やかな目配り、気配り、おもてなし。炭火で焼きあげるステーキを中心に、食材本来のおいしさを活かして表現される料理。テラス席や個室、カウンターなど、お客さまのご来店のシーンに合わせて使い分けられるように、居心地にこだわった食空間。「人」「食事」「空間」の3つの“紐”をスタッフ全員で大切にして、1つの強くて太い“紐”を編み上げていきたい、という思いが込められています。

## 牛肉と焼き方へのこだわり

厳選した牛肉とチルドへのこだわり
炭の香りが感じられる独自のステーキ焼成法

IL CORDA の牛肉は、日本の和牛 A5 等級と、豪州産 WAGYU、豪州産グレンフェッドを使用。ベトナムにおける実際の輸入状態や、保存管理の状態、物流の状態など、直接何度も足を運びながら自分たちの目で確かめ、試食を重ねて、最もステーキに適していると判断した牛肉のみを使用しています。また、肉を焼くときには、できるだけ肉に“ストレス”を与えないように火を通していくことにこだわっています。肉をゆるやかに常温に戻し、フレンチや低温調理の技法を取り入れた独自の焼成方法で休ませながらじっくりと肉を焼き上げていくことで、ステーキに炭火の香りがしっかり残り、表面がパサつかず、肉汁をしっかりと含んだまま、しっとり柔らかな焼き上がりになるのです。

### USING HIGH-QUALITY WATER PURIFIER

[ SEISUI 浄水器 Tabuchi ]

We are using a high-quality water purifier and we provide our guests with pure and safe to drink water.
当店は高性能浄水器を設置し、安心安全なお水を使用しています。

# IL CORDA

CHARCOAL STEAKHOUSE

福岡綱屋 1979

## Food Menu

**Lunch 11:00~14:30**
[ Last Order -14:00 ]

**Dinner 17:00~23:00**
[ Last Order - Food: 22:00 / Drink: 22:30 ]

/ilcorda  www.ilcorda.com

## “OMAKASE”

*Set Dinner*

*+150 to upgrade to dessert plate Piatto da Dolci (3 kinds of Desserts)*
デザート3種盛りにアップグレードできます。

### SIGNATURE OMAKASE 1,200 per person

**Main Dish：AUS Black Angus Sirloin Steak 150g**
**Amuse Bouche, Salad, Antipasti (3 kinds of Appetizers), Primo Piatto (Pasta Dish), Second Piatto (Main Dish), Side Dish, Dessert**
アミューズブーシュ、サラダ、前菜3種、パスタ料理、
豪州産アンガス牛サーロインステーキ150g、サイドディッシュ、デザート
(+200 for UMAMI Spiced-Up Flap Steak 200g, +300 for UMAMI Spiced-Up Sirloin Steak 200g)

*Select Sauce* ソースをお選びください
*Red Wine, Japonaise, 'TONKOTSU' Gravy, Mushroom, BBQ, Lemon & Soy*
赤ワイン、ジャポネ、"豚骨"グレービー、マッシュルーム、ガーリック、レモンステーキソース

### SPECIAL OMAKASE 1,800 per person

**Main Dish: AUS Black Angus Rib Eye Steak 200g**
**Amuse Bouche, Antipasti (5 kinds of Appetizers), Primo Piatto (Pasta Dish), Second Piatto (AUS Black Angus Rib Eye Steak 200g), Contorno (Side Dish), Dessert**
アミューズブーシュ、前菜5種、パスタ料理、豪州産アンガス牛リブアイステーキ200g、
サイドディッシュ、デザート
(+200 for Black Angus Tenderloin 200g)

*Select Sauce* ソースをお選びください
*Red Wine, Japonaise, 'TONKOTSU' Gravy, Mushroom, BBQ, Lemon & Soy*
赤ワイン、ジャポネ、"豚骨"グレービー、マッシュルーム、BBQ、レモンステーキソース

### WAGYU OMAKASE 2,700 per person

**Main Dish：AUS WAGYU Rib Eye Steak 200g**
**Amuse Bouche, Antipasti (5 kinds of Appetizers), Primo Piatto (Pasta Dish), Second Piatto (AUS WAGYU Rib Eye Steak 200g), Contorno (Side Dish), Dessert**
アミューズブーシュ、前菜5種、パスタ料理、豪州産WAGYUリブアイステーキ200g、
サイドディッシュ、デザート
(+400 for AUS WAGYU Tenderloin 200g)

*Select Sauce* ソースをお選びください
*Red Wine, Japonaise, Roquefort Cheese, 'TONKOTSU' Gravy, Mushroom, Peppercorn, BBQ, Lemon & Soy, Oyster Cream*
赤ワイン、ジャポネ、ロックフォールチーズ、"豚骨"グレービー、マッシュルーム、
ペッパー、BBQ、レモンステーキソース、牡蠣のソース

### JAPANESE WAGYU A5 OMAKASE 3,000 per person

**Main Dish：JPN WAGYU A5 Sirloin Steak 200g**
**Amuse Bouche, Antipasti (5 kinds of Appetizers), Primo Piatto (Pasta Dish), Second Piatto (JPN WAGYU A5 Sirloin Steak 200g), Contorno (Side Dish), Dessert**
アミューズブーシュ、前菜5種、パスタ料理、A5等級 和牛サーロインステーキ200g、
サイドディッシュ、デザート
(+1,100 for JPN-WAGYU Tenderloin 200g, +1,900 for JPN-WAGYU Chateaubriand 200g)

*Select Sauce* ソースをお選びください
*Red Wine, Japonaise, Roquefort Cheese, 'TONKOTSU' Gravy, Mushroom, Peppercorn, BBQ, Lemon & Soy, Oyster Cream*
赤ワイン、ジャポネ、ロックフォールチーズ、"豚骨"グレービー、マッシュルーム、
ペッパー、BBQ、レモンステーキソース、牡蠣のソース

## FOR PRIVATE DINING AND PARTIES

ご宴会コースのご案内

Our original set menu is available for private dining from 4 people, or larger groups.
We can arrange the original set menu starting from 1,200,000 VND per person, including a variety of appetizers, charcoal-grilled meats and steaks, sides and desserts.
*Reservation is required (1 day in advance).
*Bone-In steak is available from 6 people and up.

4名様より、ご希望やご要望に合わせて120万VNDより特別コースをご用意できます（前日までの要予約）。ご予算、ご用途や料理内容など、お気軽にご相談ください。
※6名様以上で、メインのステーキに骨付きステーキもご用意できます。

Unit price VND 1.000 and price are subject to 5% service charge and 10% VAT.
表示価格は1,000VND単位です。またVAT10%およびサービスチャージ5%を別途いただきます。