CHARCOAL STEAKHOUSE

IL CORDA

福岡網屋 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イル・コルダに込められた想い

「人」「食事」「空間」。「3本の綱」で編み上げる寛ぎと楽しみの場。

イタリア語で「綱」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『綱』をスタッフ全員で大切にして、1つの強くて太い『綱』を編み上げていきたい、という思いが込められています。

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 watchful- ness, 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".

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。

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.


001


004


005

COURSE MENUS

FROM OUR CHARCOAL-GRILL

ENJOY THE FINEST HOSPITALITY AT OUR STEAK RESTAURANT

★ ★ ★

IL CORDA'S 4 COURSE STEAK MEAL

IL CORDA ステーキのコース

5 Kinds of Appetizers
前菜 5 種

Small Pasta Dish / Soup of the Day
小さなパスタ料理または本日のスープ

Main Steak
with Side Dish & Sauce
メインステーキとサイドディッシュ & ソース

Dessert & Coffee
デザート＆コーヒー

001 **MAIN STEAK: AUS BLACK ANGUS RIB EYE / TENDERLOIN STEAK 200G**
メインステーキ：豪州産ブラックアンガス牛リブアイ またはフィレステーキ 200g — 1,800 /per person

002 **MAIN STEAK: AUS WAGYU RIB EYE / TENDERLOIN STEAK 200G**
メインステーキ：豪州産 WAGYU リブアイ またはフィレステーキ 200g — 2,800 /per person

003 **MAIN STEAK: JPN WAGYU A5 SIRLOIN / TENDERLOIN STEAK 180G** (+700)
メインステーキ：A5 和牛サーロイン またはフィレステーキ 180g (+700) — 3,800 /per person

★ ★ ★

CHEF'S OMAKASE FULL-COURSE MEAL

シェフのおまかせ料理コース

7 Kinds of Appetizers, Soup,
OMAKASE Fish Dish, OMAKASE Meat Dish,
Dessert & Coffee

前菜 7 種、スープ、本日のシェフ特製魚料理、
本日のシェフ特製肉料理、デザート＆コーヒー

004 — 1,400 /per person

★ ★ ★

SHARING STEAKS COURSE MEAL
(MINIMUM 4 PEOPLE)

シェアステーキコース（4 名様～）

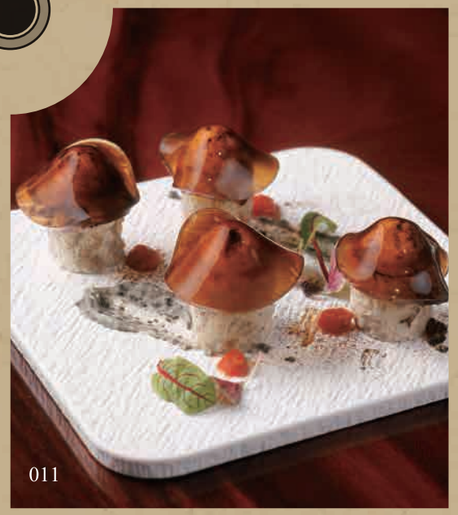
3 kinds of Appetizers,
Sharing Grilled Beef Tongue,
Main Steaks Sharing Platter
with Side Dishes & Sauces,
Risotto & Soup,
Dessert & Coffee

前菜 3 種、厚切り牛タンシェアステーキ、
メインステーキの盛り合わせとサイド、
ソース、〆のリゾットとスープ、デザート＆コーヒー

005 **MAIN STEAKS PLATTER: AUS BLACK ANGUS RIB EYE , TENDERLOIN , FLAP STEAK**
メインステーキ盛り合わせ：豪州産ブラックアンガス牛リブアイ フィレステーキ、カイノミステーキ — 1,200 /per person

006 **MAIN STEAKS PLATTER: AUS WAGYU RIB EYE , TENDERLOIN , BLACK ANGUS FLAP STEAK**
メインステーキ盛り合わせ：豪州産 WAGYU リブアイ、フィレ、ブラックアンガス牛カイノミステーキ — 1,600 /per person

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。


011


027


026


014


015


023

APPETIZERS

COLD

007 **CLASSIC FRENCH PORK RILLETTE PLATE** 78
クラシックポークリエット Rillette Only 58

008 **PANI PURI, MARINATED SHRIMP, GRILLED EGGPLANT PUREE**
海老と焼き茄子のパニプリ 2ps 98 / 4ps 180

009 **BLACK ANGUS ROASTED BEEF VOL AU VENT**
豪州産ブラックアンガス牛ローストビーフのヴォルオヴァン 2ps 98 / 4ps 180

010 **EGGPLANT CARPACCIO, SEARED SPEAR SQUID, IKURA**
茄子のカルパッチョ、炭焼きのヤリイカ、イクラ 4ps 150

011 **CRAB POLPETTE, PORCINI VEIL**
蟹のポルペッティーニとポルチーニベール 2ps 150 / 4ps 250

012 **HIROSHIMA OYSTER** [1PC, RAW / GRILLED]
広島産牡蠣（生牡蠣または焼牡蠣） 190

013 **SLOW-LOW-ROASTED BEEF TONGUE, BLUE CHEESE, WASABI SAUCE**
牛タンの低温ローストビーフ、ブルーチーズ、山葵ソース 230

014 **FISH OF THE DAY CARPACCIO** 260
鮮魚のカルパッチョ Half 160

015 **BLACK ANGUS TARTARE, GREEN ONION FRITTO, TUILE**
豪州産ブラックアンガス牛のタルタル、葱のフリット、チュイユ 2ps 180 / 4ps 280

HOT

016 **CHARCOAL-GRILLED HOUSEMADE SAUSAGE** [1PC, 100G]
炭火焼き自家製ソーセージ（1 本、100g） 128

017 **STEWED BEEF TENDON, TRIPPA, TOMATO** [200G] 160
牛スジとトリッパのトマト煮込み Half 98

018 **CRAB CROQUETTES, CRAB BUTTER SAUCE**
蟹のコロッケ、蟹味噌のソース 2ps 160 / 4ps 290

019 **ROASTED 'YOSHIMOTO' MUSHROOM, HOUSEMADE XO SAUCE**
特大ローストマッシュルーム、自家製 XO 醤 220

020 **CALAMARI RIPIENI** 250
カラマリのリピエニ Half 160

021 **HOKKAIDO SCALLOPS ALLA MILANESE**
帆立のミラネーゼ 2ps 180 / 4ps 320

022 **SHRIMP PANATO, MASCARPONE, NORI**
海老のパナート、マスカルポーネ、海苔 2ps 140 / 4ps 260

023 **ROASTED BONE MARROW, BLACK ANGUS SEARED STEAK TARTARE**
ボーンマローのロースト、豪州産ブラックアンガス牛の炙り焼きタルタル 450

024 **AJILLO, SHRIMPS, MUSHROOMS, ANGUS BEEF DICED STEAK** 580
海老とアンガス牛角切りステーキのアヒージョ Half 390

APPETIZERS PLATTERS

025 **IL CORDA APPETIZERS PLATE** [PER PERSON]
前菜盛り合わせ（1 人前） 3 Kinds 150 / per person, 5 Kinds 250 / per person

026 **6 KINDS APPETIZERS, HIGH-TEA STYLE** [6 KINDS × 2PS]
6 種の前菜タワー、ハイティースタイル 380

027 **COLD CUT & CHEESE PLATTER** 530
コールドカット＆チーズ盛り合わせ Half 280

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。

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。

SALADS

031 **15 KINDS OF MIXED GREEN SALAD** 180
15 種類のグリーンサラダ Half 120

032 **CAESAR SALAD, HOUSEMADE COPPA** 220
自家製コッパのシーザーサラダ Half 150

033 **CHARCOAL-GRILLED SEAFOODS AND HERB SALAD** 250
炭焼き魚介とハーブのサラダ Half 170

034 **COLD ROAST BEEF SALAD** 280
ローストビーフのサラダ Half 180

PASTA & RISOTTO

051 **WAGYU BEEF LASAGNE, MUSHROOM**
豪州産 WAGYU と茸のラザニエ 240

052 **ARRABBIATA, SAUSAGE** [Spaghetti / Penne] 220
サルシッチャのアラビアータ（スパゲティ / ペンネ） 150

053 **SPAGHETTI 'NAPOLITAN' ON IRON-PLATE** 180
(Japanese Classic Ketchup Spaghetti)
鉄板ナポリタン Half 120

054 **SPAGHETTI, CARBONARA ALLA ROMANA** 220
ローマ風カルボナーラ Half 150

055 **PENNE AL GORGONZOLA, HIROSHIMA OYSTER** 350
牡蠣のペンネゴルゴンゾーラ Half 250

056 **SPAGHETTI, PRAWN CARBONARA** 380
大海老のカルボナーラ Half 280

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

058 **PORCINI RISOTTO AL POMODORO**
ポルチーニ茸のリゾット、ポモドーロ 280

059 **LOBSTER SAFFRON RISOTTO**
ロブスターサフランリゾット 380

SOUPS

041 **WAGYU BEEF SOUP, JAPANESE BONITO BROTH**
鰹だしの WAGYU ビーフスープ 98

042 **ONION SOUP GRATINEE**
オニオングラタンスープ 88

043 **PUMPKIN CREAM SOUP WITH SHRIMP**
海老と南瓜のスープ 120

044 **CRAB CHOWDER**
蟹のチャウダー 120

045 **LOBSTER BISQUE SOUP**
ロブスターのビスク 150

046 **MUSHROOM SOUP**
マッシュルームスープ 150

OTHER SPECIALTIES

061 **''GYU-KATSU''SANDWICH**
(Beef Cutlet Sandwich)
豪州産アンガス牛カツサンド 250

062 **WAGYU HAMBURG STEAK**
(JAPANESE STYLE JUICY GRILLED MEATBALL)
豪州産 WAGYU ハンバーグステーキ 140g 250
ORIGINAL / CHEESE 'ALIGOT' 200g 330
オリジナル / チーズアリゴ 250g 390

SAUCE ソース
Demi-Glace Sauce デミグラスソース or Onion & Soy Sauce 玉葱と醤油のソース（ジャポネソース）

063 **HAND CHOPPED 100% ANGUS BEEF RARE HAMBURG STEAK**
手切り 100% アンガス牛レアハンバーグの鉄板ステーキ 120g 290 / 160g 380 / 200g 450

SAUCE ソース
Demi-Glace Sauce デミグラスソース or Onion & Soy Sauce 玉葱と醤油のソース（ジャポネソース）
Egg Yolk Sauce 卵黄ソース

064 **THICK CUT SMOKED SALMON**
厚切りスモークサーモン 280

065 **ROASTED TOOTHFISH WRAPPED IN GUANCIALE**
アイナメのロースト、グアンチャーレ巻き 350


061


053


051


059


063

043

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。

STEAKS

FROM OUR CHARCOAL-GRILL

ENJOY OUR SLOW GRILLED PREMIUM BEEF CUTS,
COOKED TO PERFECTION BY OUR JAPANESE HEAD CHEF!

AUSTRALIAN GRAIN-FED CHILLED BEEF

Slow-cooked over low heat - allow **20 - 30 minutes** for medium doness

AUSTRALIAN BLACK ANGUS

071	AUS BLACK ANGUS FLAP STEAK 豪州産ブラックアンガス牛カイノミステーキ	200g	580
072	AUS BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 豪州産ブラックアンガス牛リブアイステーキ	200g 300g	890 1,280
073	AUS BLACK ANGUS TENDERLOIN STEAK 豪州産ブラックアンガス牛フィレステーキ	200g 300g	1,380 1,990

AUSTRALIAN WAGYU

074	AUSTRALIAN WAGYU RIB EYE STEAK 豪州産 WAGYU リブアイステーキ	200g 300g	1,880 2,780
075	AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN STEAK 豪州産 WAGYU フィレステーキ	200g 300g	2,280 3,380

US BEEF TONGUE STEAKS

Slow-cooked over low heat - allow **20 - 30 minutes** for medium doness

076	UMAMI-ENRICHED BEEF TONGUE STEAK 牛だしに寝かせた牛タン炭火焼き	100g 200g	430 850
078	CHARCOAL-GRILLED BEEF PREMIUM TONGUE STEAK 特選厚切り牛タン炭火焼き	140g	680

MINUTE STEAK ON IRON PLATE

Slow-cooked over low heat - allow **10 - 15 minutes** for medium doness

079	AUS BLACK ANGUS STRIPLOIN MINUTE STEAK 豪州産ブラックアンガス ストリップロイン ミニッツステーキ	100g 2 Slices 200g 3 Slices 300g	280 550 790

JAPANESE-WAGYU FINEST A5 GRADE

Slow-cooked over low heat - allow **30 - 40 minutes** for medium doness

080	JAPANESE WAGYU A5 SIRLOIN STEAK A5 等級和牛サーロインステーキ	180g	2,280
081	JAPANESE WAGYU A5 TENDERLOIN STEAK A5 等級和牛フィレステーキ	180g	2,980
082	JAPANESE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND A5 等級和牛シャトーブリアンステーキ	180g	3,800

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.

SELECT 1 SAUCE PER 1 STEAK ORDER: ステーキ一つにつきソースをおひとつお選びください

RED WINE 赤ワイン	ONION & SOY SAUCE 玉葱と醤油のソース（ジャポネソース）	BLUE CHEESE ブルーチーズ	LEMON & SOY レモンステーキ	ASIAN LONG PEPPER ロングペッパー
BBQ バーベキュー	LEMONGRASS CHILI レモングラスチリ	CHIMICHURRI チミチュリ	BRANDY PEPPER ブランデーペッパー	MUSHROOM マッシュルーム
GARLIC ガーリック	WU-XIANG-FEN 五香粉（ウーシャンフェン）	WASABI MAYONNAISE (COLD SAUCE) 山葵マヨネーズ		

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。

BONE-IN STEAKS TO SHARE

Slow-cooked over low heat - allow **40 - 50 minutes** for medium doness

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。

083 **AUSTRALIAN BLACK ANGUS T-BONE STEAK**
豪州産ブラックアンガス牛 T ボーンステーキ
Standard serving for one piece: 700g ～ 900g (price per 100g = 350)
2,450 /700g ～ 3,150 /900g

084 **AUSTRALIAN BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK**
豪州産ブラックアンガス牛トマホークステーキ
Standard serving for one piece: 1,100g ～ 1,600g (price per 100g = 330)
3,630 /1,100g ～ 5,280 /1,600g

085 **AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK STEAK** 【Advance Reservation Request】
豪州産 WAGYU トマホークステーキ【 要事前予約 】
Standard serving for one piece: 1,400g ～ 2,000g(price per 100g = 480)
6,720 /1,400g ～ 9,600 /2,000g

CHARCOAL GRILL

Slow-cooked over low heat - allow **20 - 30 minutes** for medium doness

086 **CHARCOAL GRILLED BONE-IN FRENCH BREED CHICKEN THIGH**
骨付きフランス品種地鶏もも肉の炭火焼き
200g 280

087 **CHARCOAL-GRILLED IBERICO-DE-BELLOTA, PRESA**
イベリコ・ベジョータ、肩ロースの炭火焼き
150g 680

088 **CHARCOAL-GRILLED AUSTRALIAN LAMB CHOPS**
骨付き豪州産仔羊ロースの炭火焼き
2 Chops 980

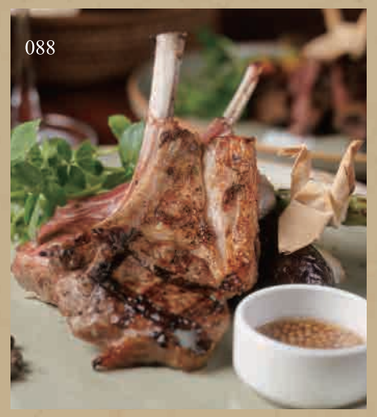
SELECT 1 SAUCE PER 1 STEAK ORDER: ステーキ一つにつきソースをおひとつお選びください

RED WINE 赤ワイン	ONION & SOY SAUCE 玉葱と醤油のソース（ジャポネソース）	BLUE CHEESE ブルーチーズ	LEMON & SOY レモンステーキ	ASIAN LONG PEPPER ロングペッパー
BBQ バーベキュー	LEMONGRASS CHILI レモングラスチリ	CHIMICHURRI チミチュリ	BRANDY PEPPER ブランデーペッパー	MUSHROOM マッシュルーム
GARLIC ガーリック	WU-XIANG-FEN 五香粉（ウーシャンフェン）	WASABI MAYONNAISE (COLD SAUCE) 山葵マヨネーズ		

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。


085


088


087


084

SIDE DISHES

101 **CREAMY MASHED POTATOES**
クリーミーマッシュポテト 100

102 **TRUFFLE MASHED POTATOES**
トリュフマッシュポテト 150

103 **FRENCH FRIES**
フレンチフライ 80

104 **PENNE & CHEESE**
ペンネ＆チーズ 80

105 **ASPARAGUS**【CHARCOAL GRILLED / CREAM SAUTEED】
アスパラガス（炭焼き / クリームソテー） 100

106 **SPINACH**【GARLIC SAUTEED / CREAM SAUTEED】
スピナッチ（ガーリックソテー / クリームソテー） 130

107 **CHARCOAL-GRILLED 'YOSHIMOTO' MUSHROOMS**
炭火焼き YOSHIMOTO マッシュルーム 150

108 **BLACK ANGUS ROAST BEEF RICE**
しっとりローストビーフ丼 160

109 **SEASONED RICE, HOUSEMADE XO SAUCE**
特製 XO 醤ライス 120

110 **GARLIC FRIED RICE**
ガーリックライス 120

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


108


109

5 DAYS ADVANCED RESERVATION
is required

CLASSIC PRIME ROAST BEEF 800G+

WITH GRAVY SAUCE, SIDE DISH, GARLIC FRIED RICE
塊肉のローストビーフ 800g ～（5 日前まで要予約）グレイビーソース、サイドディッシュ、ガーリックライス

Our prime beef is marinated for 72 hours, then slow-roasted for 4 hours, precisely timed on the day of your reservation.
The freshly cooked beef is carved and served in front of the guest.

ご予約当日、ご予約のお時間に合わせて4時間かけて塊肉を焼き上げ、
焼きたてのローストビーフをお客様の前で切り分けてお出しします。
また、塊肉はご予約日の 3 日前から72時間マリネしてご準備致します。

090 **AUSTRALIAN BLACK ANGUS PRIME RIB**
豪州産アンガス牛プライムリブの焼きたてローストビーフ
800g 3,900 /800g
Add 500 per 100g

091 **AUSTRALIAN WAGYU PRIME RIB**
豪州産 WAGYU プライムリブの焼きたてローストビーフ
800g 7,900 /800g
Add 980 per 100g

092 **AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN**
豪州産 WAGYU フィレの焼きたてローストビーフ
800g 8,900 /800g
Add 1,100 per 100g

094

STEAKS PLATTERS

Slow-cooked over low heat -
allow **30 - 40 minutes** for medium doness

093 **IL CORDA'S SELECTED STEAKS PLATTER**
US Beef Tongue , AUS WAGYU Rib Eye , AUS Angus Flap Steak , Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments
IL CORDA'S 厳選ステーキ盛り合わせ
特選厚切り牛タン、豪州産 WAGYU リブアイ、豪州産ブラックアンガスカイノミステーキ、サイドディッシュ、
自家製ソース 2 種、シェフセレクトのコンディメント
340g 2,580

094 **AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF STEAKS PLATTER**
AUS Black Angus Rib Eye, Tenderloin, Flap Steak, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments
豪州産アンガス牛ステーキプラッター
豪州産ブラックアンガス牛リブアイ、フィレ、カイノミステーキ、サイドディッシュ、
自家製ソース 2 種、シェフセレクトのコンディメント
300g 1,980
600g 3,480

095 **AUSTRALIAN WAGYU STEAKS PLATTER**
AUS WAGYU Rib Eye, Tenderloin, Black Angus Flap Steak, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments
豪州産 WAGYU ステーキプラッター
豪州産 WAGYU リブアイ、フィレ、ブラックアンガス牛カイノミステーキ、
サイドディッシュ、自家製ソース 2 種、シェフセレクトのコンディメント
300g 2,980
600g 4,980

EXTRA SAUCES

All /60ml 80

200 **RED WINE SAUCE** 赤ワインソース
201 **ONION & SOY SAUCE** 玉葱と醤油のソース（ジャポネソース）
202 **BLUE CHEESE SAUCE** ブルーチーズソース
203 **LEMON & SOY SAUCE** レモンステーキのソース
204 **ASIAN LONG PEPPER SAUCE** ロングペッパーソース
205 **BBQ SAUCE** BBQ ソース
206 **LEMONGRASS CHILI** レモングラスチリ
207 **CHIMICHURRI SAUCE** チミチュリソース
208 **BRANDY PEPPER SAUCE** ブランデーペッパーソース
209 **MUSHROOM SAUCE** マッシュルームソース
210 **GARLIC SAUCE** ガーリック
211 **WU-XIANG-FEN SAUCE** 五香粉（ウーシャンフェン）
212 **WASABI MAYONNAISE SAUCE (COLD SAUCE)** 山葵マヨネーズソース

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。

BURGER

A signature burger crafted by a steak restaurant.

300 **BUTCHER'S CHEESE BURGER, FRENCH FRIES**
(BEEF PATTY 100G, MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, ONION, LETTUCE, PICKLES, ORIGINAL BURGER SAUCE)
肉を味わうチーズバーガー、フレンチフライ付き 280

301 **BACON & EGG CHEESE BURGER, FRENCH FRIES**
(BEEF PATTY 100G, MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, EGG, BACON, TOMATO, ONION, LETTUCE, PICKLES, ORIGINAL BURGER SAUCE)
ベーコン＆エッグチーズバーガー、フレンチフライ付き 320

TOPPINGS トッピング

302 **EGG** (SUNNY SIDE UP) 目玉焼き +20
303 **BACON** ベーコン +20
304 **ADDITIONAL BEEF PATTY 100g** ビーフパティ追加 +180
305 **EXTRA CHEDDAR CHEESE** チーズ追加 +38

KID FRIENDLY

310 **KID'S MEAL SET A**
Kid's Spaghetti, Kid's Meatball 60g, Mini Sausage 20g, French Fries, Boiled Vegetables
お子様ランチ A
スパゲティナポリタン、お子様煮込みハンバーグ 60g、ミニソーセージ 20g、フレンチフライ、温野菜 128

311 **KID'S MEAL SET B**
Omelet Rice, Kid's Meatball 60g, Mini Sausage 20g, French Fries, Boiled Vegetables
お子様ランチ B
オムライス、お子様煮込みハンバーグ 60g、ミニソーセージ 20g、フレンチフライ、温野菜 128

312 **KID'S MEAL SET C**
Mini Hamburger, French Fries, Boiled Vegetables
お子様ランチ C
ミニハンバーガー、フレンチフライ、温野菜 128

DESSERTS

330 **TIRAMISU** ティラミス 140

331 **CREMA CATALANA** クレマ・カタラーナ 120

332 **MILLE CREPE ROLL CAKE, CHESTNUT SAUCE, CHOCOLATE SAUCE**
ミルクレープロールケーキ、栗のソース、チョコレートのソース 120

333 **WHITE CHOCOLATE TERRINE, MACEDONIA SAUCE**
ホワイトショコラテリーヌ、マチェドニアのソース 140

334 **AGED BASQUE CHEESE CAKE**
熟成バスクチーズケーキ 150

335 **DARK CHOCOLATE LAVA CHEESE CAKE**
ダークショコラのラバチーズケーキ 160

336 **FRUITS PARIS-BREST**
本日のフルーツのパリブレスト 180

337 **GELATO (VANILLA / CHOCOLATE / FLAVOUR OF THE DAY)**
ジェラート (バニラ / チョコレート / 日替わり) 80

COFFEE & TEA

400 **ESPRESSO** エスプレッソ 65

401 **AMERICANO** (HOT/ICED) アメリカーノ 65

402 **LATTE** (HOT/ICED) ラテ 75

403 **CAPPUCCINO** (HOT/ICED) カプチーノ 75

404 **BLACK TEA** (HOT/ICED) 紅茶 75

405 **GREEN TEA** (HOT/ICED) 緑茶 65

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICES 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。