



ALEXANDER'S STEAKHOUSE

ABOUT US

WITH A DEDICATION TO DELIVER THE BEST, ALEXANDER'S STEAKHOUSE OPENED IN 2005 IN CUPERTINO, CALIFORNIA AS A STEAKHOUSE INCORPORATING JAPANESE ESSENCE. SINCE THEN, WE HAVE WON NUMEROUS AWARDS IN THE CUISINE AND WINES. OUR CHARCOAL-GRILLED STEAKS OF IN-HOUSE AGED HIGH-GRADE U.S. BEEF AND DOMESTIC JAPANESE BEEF, DELICIOUS APPETIZERS AND DELICATE DESSERTS HAVE GAINED HIGH ACCLAIM. NOW WE HAVE SIX LOCATIONS INCLUDING PATISSERIES AND SEAFOOD RESTAURANTS, CENTERED AROUND SAN FRANCISCO, CALIFORNIA.

ALEXANDER'S STEAKHOUSEは2005年、カリフォルニア州クパチーノで最上の素材にこだわり、和のエッセンスを取り入れたステーキハウスとしてオープン。以来、料理、ワイン部門で数々の賞に輝いてきました。ハイグレードのUSビーフと、国産和牛を店内で熟成し、炭火で香ばしく焼き上げるステーキ、前菜やデザート繊細な料理が高い評価を博し、現在はサンフランシスコを中心にパティスリーやシーフードレストランを含め6店舗を展開しています。



ABOUT OUR US BEEF

WE ARE COMMITTED TO GREATER OMAHA'S AMERICAN BEEF. THE LENGTH OF AGING VARIES DEPENDING ON THE SEASON AND CLIMATE. PLEASE ASK YOUR SERVER FOR MORE DETAILS ON AGING.

我々は、アメリカ合衆国 ネブラスカ州 グレーターオマハ社のアメリカンビーフにこだわっております。全てのビーフは季節、気候によって熟成期間が異なりますので、スタッフにお尋ねください。

ALEXANDER'S STEAKHOUSE

CHEF'S CHOICE

CHEF'S "OMAKASE" COURSE CONSISTS OF 5 OR 6 DISHES FEATURING SEASONAL INGREDIENTS.
IT IS POSSIBLE TO CHANGE THE NUMBER OF ITEMS AND INGREDIENTS TO YOUR PREFERENCES.

季節の食材をふんだんに使用した全5品又は、6品のシェフおまかせコースです。
お客様のご要望に応じて、食材及び、品数を変更することも可能です。

15000 / 5

20000 / 6

TASTING

APPETIZER

SMOKED SALMON
スモークサーモン

OR

CAESAR SALAD
シーザーサラダ

SEAFOOD

CHARCOAL GRILLED DRY-AGED SWORDFISH
熟成カジキマグロの炭火グリル

BEEF

BLACK ANGUS, TENDERLOIN
ブラックアンガス、テンダーロイン

OR

DRY-AGED KAZUSA WAGYU
熟成カズサ和牛

DESSERT

RUM RAISINS PARFAIT
ラムレーズンのパルフェ

COFFEE OR TEA

10000

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
上記の金額にサービス料12%と消費税8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.
食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI
SOUS CHEF / MASARU AZUMAYA

ALEXANDER'S STEAKHOUSE

THE STARTER

CAVIAR 18g キャビア18g	BUCKWHEAT BLINIS / CHIVES / SOUR CREAM そば粉のプリニ / チャイブ / サワークリーム	15000
OYSTER / 3P オイスター	BLOODY MARY / CUCUMBER GELEE / QUAIL EGG ブラッディーメアリー / 胡瓜のジュレ / 鶉卵	1800
HAMACHI 2P ハマチ	TOSAZU VINEGAR / RADISH / AVOCADO ヴェルジュ土佐酢 / ラディッシュ / アボカド	1000
UNI TOAST 雲丹トースト	SMOKED OX TALE / BRIOCHE / THOUSAND ISLAND スモークオックステイル / プリオッシュ / サウザンアイランド	1500
SMOKED SALMON スモークサーモン	MASCARPONE / PICKLED APPLE / FJORD RUBY マスカルポーネ / りんごのピクルス / フィヨルドルビー	2000
FOIE GRAS RUM RAISINS フォアグラコンフィ	BERRY / BRIOCHE / ENDIEVE / BUTTERMILK ベリー / プリオッシュ / アンディーブ / バターミルク	2300
CAESAR SALAD オリジナル シーザーサラダ	ROMAINE LETTUCE / PARMESAN CHEESE PUFF / EGG YOLK POWDER ロメインレタス / パルメザンチーズパフ / 卵黄パウダー	1300
CAPRESE オリジナル カプレーゼ	BURRATA CHEESE / FRUIT TOMATO / TOMATO CREAM ブラータチーズ / フルーツトマト / トマトクリーム	2200
SEASONAL GREENS シーズナルグリーンサラダ	MIURA FARM'S GREENS / HONEY LEMON VINEGAR / FENNEL CREAM 三浦農場野菜 / ハニーレモンヴィネガー / フェネルクリーム	1500
SWEET SHRIMP BISQUE 甘エビのビスク	ANGEL'S SHRIMP / LILY BULB CREAM / BASIL 天使の海老 / ユリ根のクリーム / バジル	1800
FRENCH ONION SOUP オニオングラタンスープ	GRUYERE CHEESE / GRILLED BREAD / PARSLEY グリュイエールチーズ / グリルブレッド / パセリ	1600

THE SEA

CHARCOAL GRILLED SCALLOPS 活ホタテ貝の炭火グリル	SEAWEED VINAIGRETTE / SEA GRAPE 海藻ビネグレット / 海ブドウ	2200
CHARCOAL GRILLED LOBSTER 500G カナディアンロブスターの炭火グリル	SAFFRON SAUCE / HERB SALAD / GRILLED LEMON サフランソース / ハーブサラダ / グリルレモン	7500
CHARCOAL GRILLED DRY AGED SWORDFISH 熟成カジキマグロの炭火グリル	SALT LEMON RISOTTO / SPICY TOMATO SALSA / THYME 塩レモンのリゾット / スパイシートマトサルサ / タイム	4000

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
上記の金額にサービス料12%と消費税8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.
食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI
SOUS CHEF / MASARU AZUMAYA

ALEXANDER'S STEAKHOUSE

THE BEEF / SELECTION FROM GREATER OMAHA, STATE OF NEBRASKA

BONE-IN RIBEYE ボーンインリブアイ 400g	8500
TOMAHAWK トマホーク 1000g	20000
TENDERLOIN テンダーロイン 200g	6500
BONE-IN FILET ボーンインフィレ 300g	9000
NEW YORK STRIPLON ニューヨークストリップロイン 400g	12000
T-BONE ティーボーン 600g	15000

THE BEEF / PRIVATELY-FARMED TAKANASHI KAZUSA WAGYU

SIRLOIN サーロイン 90g	8000
TENDERLOIN テンダーロイン 90g	8000
DRY-AGED RUMP 熟成ランプ 120g	6500
DRY-AGED ICHIBO 熟成イチボ 120g	6500

SIDE DISH		ADD		SAUCE	
MASHED POTATO マッシュポテト	1400	FOIE GRAS フォアグラ	2500	BRANDY PEPPER ブランデーペッパー	500
GRILLED VEGETABLES ベジタブルグリル	1400	BONE MARROW ボーンマロー	1500	RED WINE レッドワイン	500
WILD MUSHROOMS ワイルドマッシュルーム	1400	SLICED TRUFFLE スライストリュフ	2500	WASABI SHOYU わさび醤油	500
SHICHIMI FRIES 七味フライ	1400				

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.

上記の金額にサービス料12%と消費税8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.

食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI
SOUS CHEF / MASARU AZUMAYA