



ALEXANDER'S
STEAKHOUSE

APEX MENU

SEASONAL OYSTER

OSSETRA CAVIAR / CUCUMBER / YOGURT

季節の牡蠣
オシェトラキャビア 胡瓜 ヨーグルト

DRY AGED BONITO

TOMATO TERRINE / SMOKED FISH OIL / AGRETTI

熟成鰹
トマトテリーヌ 燻製オイル アグレッティ

CHINOOK SALMON

BROCCOLI / LIVER TAPENADE / ZUCCHINI

サーモン
ブロッコリー サザエの肝タパナード スッキーニ

HUDSON VALLEY FOIE GRAS

BUTTERMILK / SPRING BERRY / BUCKWHEAT

ハドソンバレー産フォアグラ
バターミルク 季節のベリー 蕎麦

OCEAN FARM MATSUZAKA A5 WAGYU

MARROW / SPRING LEEK / CHARRED ONION MISO

オーシャンファーム松阪A5和牛
マロー 葉玉葱 焦がし味噌

bone in new york sub+2000

ボーンインニューヨークに変更可+2000

RHUBARB SOUP

LEMON CRISP / SAKURA RHUBARB / WHIPPED RICOTTA

ルバーブスープ
レモンケーキのラスク 桜ルバーブ リコッタクリーム

18000

wine pairing ワインペアリング 8000

A STUDY OF BEEF

WAGYU TASTE

KOMATSUNA / SESAME / ROASTED NUTMEG

和牛テイスト
小松菜 ゴマ ローストナツメグ

OX TONGUE

TROUT ROE / DILL / CEDAR

牛タン
マス卵 デイル シダオイル

UNI TOAST

BRIOCHE / SMOKED OXTAIL / 1K ISLAND

雲丹トースト
ブリオッシュ オックステイル サウザンアイランド

SCHMITZ RANCH HOLSTEIN STRIP

HONEY DEMI / CULTURED BUTTER / WILD LETTUCES

シュミッツランチ ホルスタイン ニューヨークストリップ
ワイルドグリーンズ 蜂蜜デミソース 発酵バター

CARROT CAKE

CREAM CHEESE / PECAN / CARROT CARAMEL

キャロットケーキ
クリームチーズ ピーカン キャロットキャラメル

12000

wine pairing ワインペアリング 6000

BITES

HAMACHI SHOT

ハマチ

VERJUS / APPLE / RADISH 400 EA | 6PACK 2000

白ブドウ リンゴ ラディッシュ

UNI TOAST

雲丹トースト

SMOKED OXTAIL / BRIOCHE / 1K ISLAND 1200

スモークオックステイル ブリオッシュ サウザンアイランド

SEASONAL OYSTER

季節の牡蠣

CUCUMBER / OKRA / YOGURT BUBBLES 500 (ADD OSSETRA CAVIAR+500)

キュウリ オクラ ヨーグルト

WAGYU TASTE

和牛テイスト

KOMATSUNA / SESAME / ROASTED NUTMEG 1000 EA | 6PACK 5000

小松菜 ゴマ ローストナツメグ

DUCK IMPERIAL ROLL

京鴨春巻き

FOIE GRAS / UME / CHILI-SESAME / VIETNAMESE HERBS 1000

フォアグラ 梅 豆板醤

SOUP | SALAD

SPRING PEA SOUP

グリーンピーススープ

ALLIUM ASH / LAMB SHANK / MINT 1400

焦がし葱 仔羊 ミント

ASH CAESAR

シーザーサラダ

ONSEN EGG / BAGNA CAUDA / PARMESAN PUFF / PEPPER-CURED YOLK 1200

温泉卵 バーニャカウダ パルメザンチーズパフ 黄味の胡椒風味

ICEBURG WEDGE

アイスバーグウェッジサラダ

APPLE / ASH RANCH DRESSING / BOTTARGA 1200

りんご オリジナルドレッシング カラスミ

BEFORE BEEF

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

HOUSEMADE CHARCUTERIE / CONDIMENTS 2400

ハウスメイドシャルキュトリー

HOKKAIDO SCALLOP

北海道産帆立

SAKURA SHRIMP / WAKAME / SPRING ONION / ROMESCO 2300

サクラエビ ワカメ 葉玉葱 ロメスコソース

DRY-AGED KYOTO DUCK

熟成京鴨

BAMBOO / FENNEL / SHISO 2800

筍 フェンネル 紫蘇

HUDSON VALLEY FOIE GRAS

ハドソンバレー産フォアグラ

BUTTERMILK / HORSERADISH / SPRING BERRY / BUCKWHEAT 3000

バターミルク 西洋わさび 季節のベリー 蕎麦

BEEF TONGUE

牛舌

CEDAR / TROUT ROE / FJORD POTATO / DILL 1500

シダオイル マスの卵 マーブルポテト ディル

CHINOOK SALMON

サーモン

BROCCOLI / LIVER TAPENADE / ZUCCHINI 2000

ブロッコリー サザエの肝タプナード スズキーニ

DRY AGED BONITO

熟成鰹

TOMATO TERRINE / SMOKED FISH OIL / AGRETTI 1300

トマトテリーヌ 燻製オイル アグレッティ

consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs increase your risk of foodborne illness

完全に火を通してない肉や海産物や卵をご提供しております。生ものでご体調を崩しやすい方はお気を付けくださいませ。

AMERICAN BEEF

GREATER OMAHA
TOMAHAWK 48OZ
グレーターオマハ トマホーク

SERVES 3-4 / SHISO CHIMICHURRI / SPRING LEEK / YUZU 24000

3~4名様で 紫蘇のチミチュリ 葉玉葱 柚子

CERTIFIED ANGUS BEEF
FILET 8OZ
サーティファイド アンガスビーフ フィレ

BORDELAISE / CHIVES 7500

ボルドレーズ チャイブ

SCHMITZ RANCH HOLSTEIN
NEW YORK STRIP 8OZ
シュミッツランチ ホルスタイン
ニューヨークストリップ

WILD FIELD LETTUCES / HONEY DEMI / CULTURED BUTTER 6800

ワイルドグリーンズ 蜂蜜デミソース 発酵バター

DRY-AGED AMERICAN BEEF

GREATER OMAHA
BONE IN RIBEYE 18OZ
グレーターオマハ ボーン イン リブアイ

SANSYO DEMI / WATERCRESS / GRILLED LEMON 11000

山椒デミ クレソン グリルレモン

GREATER OMAHA
BONE-IN NEW YORK 14OZ
グレーターオマハ ボーン イン ニューヨーク

DEMI / YUZU BROWN BUTTER / BLACK GARLIC-TAGGIASCA PUREE 11000

デミソース 柚子ブラウンバター 黒にんにくとオリーブのピュレ

GREATER OMAHA
T-BONE 18OZ
グレーターオマハ T-ボーン

BRANDY PEPPERCORN / LEEK FONDUE / HERB SALAD 15000

ブランデーグリーンペッパーソース ポワロ ハーブサラダ

GREATER OMAHA
BONE IN FILET 10OZ
グレーターオマハ ボーン イン フィレ

ONION GLACE / GRILLED CIPPOLINI / CHIVE 9500

グレースオニオン グリルチッポリーニ チャイブ

ALEXANDER'S SIGNATURE
PERFECT PORTERHOUSE 22OZ
アレクザンダーズ パーフェクト
ポーターハウス

DRY-AGED NEW YORK / CAB FILET / ROASTED BONE MARROW 18500

ドライエイジドニューヨーク フィレ ローストボーンマロー

BEEF ENHANCEMENT

SEARED FOIE GRAS 50G 2500
フォアグラシアード

ROASTED BONE MARROW 1800
ボーンマローのロースト

GRILLED HALF LOBSTER 3500
ハーフロブスターのグリル

PRIVATELY FARMED WAGYU

all wagyu is cut to order, in 30g increments and served with a tasting of salts

和牛は85グラムごとに注文に合わせてカットし、6種の塩でお楽しみいただけます

HOKOTA

鉾田牧場

IBARAKI PREF. A5 MEIJIN-HITACHI WAGYU 7500

茨城県 名人 常陸和牛

OCEAN FARM

オーシャンファーム

MIE PREF. A5 MATSUZAKA WAGYU 8500

三重県 松阪牛

SAKURAI

さくらい牧場

NAGANO PREF. A5 SHINSHU WAGYU 6500

長野県 信州和牛（牝）

TAKANASHI

タカナシ牧場

CHIBA PREF. A5 KAZUSA WAGYU 6500

千葉県 かずさ和牛

CHATEAU UENAE

シャトー植苗

HOKKAIDO PREF. A5 HOKKAIDO SNOW BEEF WAGYU 8500

北海道 北雪和牛

SIDES 1400

ASPARAGUS

アスパラガス

SALSA VERDE / TOKYO NEGI / KATSUOBUSHI

ハーブソース 東京葱 鰹節

MASHED POTATOES

マッシュポテト

DRY-AGED GRAVY / TENDON

ドライエイジドグレービー 牛腱

WILD MUSHROOMS

マッシュルーム

YUZU SOY / CHIVE

柚子醤油 チャイブ

MACARONI AND CHEESE

マカロニチーズ

4 CHEESES / SNOWCRAB / BROWN BUTTER 'PANKO'

四種のチーズ スワイ蟹 ブラウンバターパン粉

BROCCOLI

ブロッコリー

CAULIFLOWER / CABBAGE CHIPS / BLACK GARLIC

カリフラワー キャベツチップ 黒にんにく

SHICHIMI FRIES

七味フライズ

TRUFFLE / HOLLANDAISE

黒七味 トリュフのオランダーズ