



ALEXANDER'S
STEAKHOUSE

BUSINESS TIME

APPETIZERS

CAESAR SALAD

シーザーサラダ

黄味の胡椒風味 バーニャカウダ パルメザンチーズパフ

DRY-AGED BEEF CONSOMME

ドライエイジドビーフコンソメ

CHOICE OF ENTREE

メインをお選び頂けます

CERTIFIED ANGUS PRIME RIB / サーティファイド アンガスビーフ プライムリブ

ROSEMARY JUS / HORSERADISH / CONFIT POTATOES

ローズマリーのジュ 西洋わさび ポテトコンフィ

OR

ONAGA SNAPPER / 尾長鯛

KORINKI SQUASH / LEMONGRASS FOAM / TOMATO

コリンキー レモングラスフォーム トマト

OR

GREATER OMAHA SHORTRIB "BURGER" / ショートリブバーガー

PICKLES / SHICHIMI FRENCH FRIES

ピクルス 七味フレンチフライ

DESSERT

CHOCOLATE SEMIFREDDO

イタクジャチョコレート

ココナッツクッキー パッションフルーツ レモングラス

COFFEE OR TEA / コーヒー又は紅茶

4000 (税サ込)

BITES

HAMACHI SHOT

ハマチ

FENNEL / APPLE PONZU / WASABI 500

フェンネル リンゴボン酢 ワサビ

UNI TOAST

雲丹トースト

SMOKED OXTAIL / BRIOCHE / 1 K ISLAND 1400

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

BEEF AND CARROT MAKI

牛肉のタタキタルタル

PICKLED CARROT / YUZU KOSHO / OSSETRA CAVIAR 1000

人参のピクルス 柚子胡椒 オシエトラキャビア

WAGYU TASTE

和牛テイスト

KOMATSUNA / SESAME / ROASTED NUTMEG 1000

小松菜 ゴマ ローストナツメグ

SOUP | SALAD

SHELLFISH CHOWDER

貝類のチャウダー

ABALONE / SCALLOP / HAMAGURI CLAM / SHISO 1600

アワビ 帆立 ハマグリ 紫蘇

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

SEASONAL GREENS

シーズナルグリーンサラダ

CARROT DENGAKU / SORREL / ANGELICA VIN 1300

人参田楽 ソレル アンジェリカピネガー

BEFORE BEEF

CEVICHE

セビーチェ

OCTOPUS / REEF SQUID / AJI / COUSCOUS 1500

水だこ アオリイカ 真鱈 クスクス

CAJUN FRIED OYSTERS

スパイスフライドオイスター

OYSTER REMOULADE / GRILLED CABBAGE / JAMÓN SERANO 1700

オイスターのレムラード キャベツのグリル ハモンセラノ

BEEF TONGUE

牛舌

MUSTARD GREENS / RADISH / YOGURT 1500

マスタードグリーンズ 黒大根 ヨーグルト

ONAGA SNAPPER

尾長鯛

KORINKI SQUASH / LEMONGRASS FOAM / TOMATO 2300

コリンキー レモングラスフォーム トマト

JIDORI ONSEN EGG

地鶏の温泉卵

SUNCHOKO / SUMMER TRUFFLE / DILL 1800

菊芋 サマートリュフ デイル

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。

ALEXANDER'S STEAKHOUSE BEEF

Alexander's Steakhouse Tokyo serves only the highest quality beef. Our chefs have meticulously curated our program to include a range of heritage breeds from around the world, and from only the most reputable and sustainable ranchers. Each steak is grilled over open fire with a choice of accompaniments.

アレクサンダースステーキハウスでは最高品質且つ、安定した供給が可能な牛肉を提供しております。

また、伝統的な品種を含む、様々な牛の種類の管理プログラムに細心の注意を払っております。

CHOOSE YOUR SAUCE

SHOYU / FRESH WASABI

醤油 すりおろしわさび

SANSYO DEMI / WATERCRESS/ LEMON

山椒デミグラスソース クレソン レモン

BRANDY PEPPERCORN SAUCE / LEEK FONDUE

ブランデーペッパーコーンソース ポワロのフォンデュ

DEMI GLACE / CULTURED BUTTER

デミグラスソース 発酵バター

RIBEYE

GREATER OMAHA TOMAHAWK, BLACK ANGUS	HIGH CHOICE, NEBRASKA, USA, GRAIN FED, 28DAYS, 32OZ	20000
グレーターオマハトマホーク, ブラックアンガス	アメリカ合衆国 ネブラスカ州 / ハイチョイス / 穀物飼育 / 28日熟成 / 32oz	
1881 OMAHA HEREFORD, HEREFORD	PRIME, NEBRASKA, USA, GRAIN FED, 55DAYS, 16OZ	9500
1881 ヘレフォードオマハ, ヘレフォード	アメリカ合衆国 ネブラスカ州 / プライム / 穀物飼育 / 55日熟成 / 16oz	
SCHMITZ RANCH, RED ANGUS	PRIME, CALIFORNIA, USA, GRAIN FED, 75DAY, 16OZ	8500
シュミッツランチ, レッドアンガス	アメリカ合衆国 カリフォルニア州 / プライム / 穀物飼育 / 75日熟成 / 16oz	
HOKOTA FARM, KUROGE WAGYU	A5, HOKOTA, IBARAKI, JAPAN, GRAIN FED, 3OZ	7500
銚田ファーム, 常陸黒毛和牛	茨城県 / 常陸A5 / 穀物飼育 / 3oz	

TENDERLOIN

CAB, BLACK ANGUS	HIGH CHOICE, NEBRASKA, USA, GRAIN FED, 8OZ	6500
サーティファイドブラックアンガス	アメリカ合衆国 ネブラスカ州 / ハイチョイス / 穀物飼育 / 8oz	
CHATEAU UENAE, KUROGE WAGYU	A5, SNOW BEEF, HOKKAIDO, JAPAN, GRAIN FED, 3OZ	8500
シャトー植苗, 黒毛和牛	北海道 / 北雪和牛A5 / 穀物飼育 / 3oz	

SIRLOIN

SCHMITZ RANCH STRIP, HOLSTEIN	PRIME, CALIFORNIA, USA, GRAIN FED, 8OZ	7000
シュミッツランチ, ホルスタイン	アメリカ合衆国 カリフォルニア州 / プライム / 穀物飼育 / 8oz	
GREATER OMAHA T-BONE, BLACK ANGUS	PRIME, NEBRASKA, USA, GRAIN FED, 75DAY, 18OZ	15000
グレーターオマハ, Tボーン, ブラックアンガス	アメリカ合衆国 ネブラスカ州 / プライム / 穀物飼育 / 75日熟成 / 18oz	
GREATER OMAHA NEW YORK, BLACK ANGUS	PRIME, NEBRASKA, USA, GRAIN FED, 75DAY, 14OZ	11000
グレーターオマハ, ニューヨーク, ブラックアンガス	アメリカ合衆国 ネブラスカ州 / プライム / 穀物飼育 / 75日熟成 / 14oz	
TAKANASHI FARM, KUROGE WAGYU	A5, KAZUSA, CHIBA, JAPAN, GRAIN FED, 28DAY, 3OZ	7500
タカナシファーム, かずさ黒毛和牛	千葉県 / かずさ and 牛A5 / 穀物飼育 / 28日熟成 / 3oz	

ALEXANDER'S STEAKHOUSE SIGNATURES

PERFECT PORTERHOUSE 17500

14 OZ DRY AGE NEW YORK STRIP / 8 OZ WET AGE FILET / ROASTED BONE MARROW

熟成ニューヨークストリップ14oz ウェットエイジングフィレ8oz ポーンマローのロースト

A5 WAGYU TRIO 22000 3OZ OF EACH

HOKOTA FARM, IBARAKI / CHATEAU UENAE, HOKKAIDO / TAKANASHI FARM, CHIBA
銚田ファーム 茨城県 常陸和牛 / シャトー植苗 北海道 北雪和牛 / タカナシファーム 千葉県 かずさ和牛

BEEF ENHANCEMENT

SEARED FOIE GRAS 50G

フォアグラシアード

PAN-SEARED / CHIVES 2500

パンシアード チャイブ

ROASTED BONE MARROW

ポーンマローのロースト

DIJON MUSTARD / SAVORY PANKO 1800

ディジョンマスタード 香ばしいパン粉

GRILLED HALF LOBSTER

ハーフロブスターのグリル

DYNAMITE SAUCE / NORI / CORIANDER 3500

ダイナマイトソース 海苔 コリアンダー

SIDE DISHES 1400

CORN

トウモロコシ

CORIANDER / TOKYO NEGI / LIME

コリアンダー 東京葱 ライム

CONFIT POTATOES

ポテトコンフィ

KATSUDO BITS / ROASTED GARLIC CREAM / CHIVES

鰹節 ローストガーリッククリーム チャイブ

WILD MUSHROOMS

マッシュルーム

YUZU SOY / CHIVE

柚子醤油 チャイブ

UNI RICE

ウニライス

ONSEN EGG / FURIKAKE / NEGI

温泉卵 ふりかけ 葱

GREEN BEANS

グリーンビーンズ

PANCETTA / CRISPY SHALLOT / CITRUS-SOY

パンチェッタ クリスピーシャロット シトラス醤油

SHICHIMI FRIES

七味フライ

BLACK SHICHIMI / TRUFFLE HOLLANDAISE

黒七味 トリュフのオランダーズ