

Seafoods

Fresh Oyster of the day

各地各国から届けられたフレッシュオイスター

¥600~

Jumbo Shrimp Smoked Cocktail Source

ジャンボシュリンプ スモーキーカクテルソース

¥700

Jumbo Clam Saffron Cream and Chopped Prosciutto

ジャンボクラム サフランクリームと生ハムダイス

¥1100

Smoked SHINSYU-Salmon

信州サーモンスモーク

¥1600

Marinated Dice Honmagu Spicy Paprika Souuce

本鮪のダイスマリネ スパイシーパプリカソース

¥1700

Oscietra Caviar with Blini or Poteto

オセトラキャビア ブリニ又はポテト

¥9000

Freshly Cut

“SELVA” Prosciutto di San Daniele

サルヴァ社サンダニエーレプロシエット

¥1500

“GRAN VIA” Akita Hamon Serrano

グランビア社秋田ハモンセラノー

¥1800

Homemade Press Ham

自家製プレスハム

¥1500

Salads and Soup

RUSTEAKS Toss Salad

ラストイクストスサラダ

¥1500

Cafe Salad

カフェサラダ

¥1800

Kaffir Lime Chowder Seafoods of Broccoli Chicken

バイマックルーチャウダー シーフード又はブロッコリーチキン

¥1600

Charcoal Grilled U.S. Prime Beef



Entrecôte (Bone-in Rib Eye)

アントルコート

800g Dry Aged ¥16000

Rib Eye (Minimum 300g)

100g ¥2300

リブアイ (300g~のご注文となります)

Dry Aged 100g ¥3300

New York Sirloin (Minimum 300g)

100g ¥1700

ニューヨークサーロイン (300g~のご注文となります)

Dry Aged 100g ¥2700

Tenderloin

200g ¥5000/ 400g ¥9800

テンダーロイン

RUSTEAKS Style 200g ¥5400/ 400g ¥10600

Charcoal Grilled NZ Prime Beef



Grass-fed Tenderloin

200g ¥3600/ 400g ¥7000

牧草牛テンダーロイン

RUSTEAKS Style 200g ¥4000/ 400g ¥7800

Charcoal Grilled NZ Lamb



Spring Lamb

Rack 4 Ribs ¥2800/ 8 Ribs ¥5400

スプリングラム

Chop ¥750

with Steaks

Original Deep Fried Potato

¥800

オリジナルフライドポテト

Scallop Dip

¥900

ホタテのディップ

Gorgonzola Coleslaw

¥1100

ゴルゴンゾーラコールスロー

Sautéed Chopped Spinach

¥800

チョップほうれん草ソテー

Sautéed Mushrooms Shiitake-butter

¥1100

マッシュルーム椎茸バターソテー

French Cheese Gratin

¥1600

フランスチーズグラタン

10% Service Charge will be Applied to This Amount. 上記の金額に10%のサービス料をご頂戴いたします。