

PREMIUM QUALITY

G.S.W

ゴールデンスペシャルウィーク

感謝メニュー

SPECIAL THANKS!

★★★

＝ 日頃のご愛顧に感謝を込めて ＝

SPECIAL LOIN STEAK



テnderロインステーキ

オーストラリアの雄大な大地で、100日以上穀物肥育されたグレインフェッドビーフ。脂身が少なく、牛肉の中でも最もやわらかい最高位です。キメ細かい肉質で上品な味わいの牛ヒレ肉です。

サラダバー付

豪州産 グレインフェッドビーフ

テnderロインステーキ

200g

4,630円 (税込5,093円)

300g

5,900円 (税込6,490円)

シェアステーキ (サラダバー2名様分)

300g

6,590円 (税込7,249円)



サーロインステーキ

長期穀物肥育牛を厚切りにカット！肉本来の旨みと美味しさが味わえるステーキです。

サラダバー付

豪州産 アンガス 厚切りカット

サーロインステーキ

450g

1ポンド 5,980円 (税込6,578円)

225g

ハーフ 3,580円 (税込3,938円)

シェアステーキ (サラダバー2名様分)

450g

6,780円 (税込7,458円)

お好みの焼き加減を ご注文ください。	ミディアムレア	ミディアム	ミディアムウェル
	中身は半分ほど赤い状態。	中身の中心がピンク色でほどよい焼き加減。	ミディアムより焼けていて、中心がうっすらピンク色の焼き加減。

おすすめトッピング 多彩なおいしさを楽しもう！



グリル
ベーコン
330円
(税込363円)



カニクリーム
コロッケ1個
400円
(税込440円)



カキフライ
1個
240円
(税込264円)



大エビフライ
500円
(税込550円)



おろし
ポン酢
160円
(税込176円)



目玉焼き
170円
(税込187円)



チーズ
230円
(税込253円)



ガーリック
チップ
170円
(税込187円)

※写真はイメージです。

セットドリンクバー

メイン料理を
ご注文のお客様

280円 (税込308円)

単品 380円 (税込418円)

各メニューの主要栄養成分及びアレルギー一覧表

▲…原材料自体には含まれないが、調理過程において微量のアレルゲンが混入することがあります。

メニュー	材料	特定原材料8品目								特定原材料に準ずる20品目																			
		卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	クルマミ	カニ	アーモンド	アワビ	イカ	イクラ	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	胡麻	サケ	サバ	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカデミアナッツ	もも	ヤマイモ	りんご	ゼラチン
テンダーロインステーキ				●												●					●								
厚切りカットサーロインステーキ				●												●					●								

- ステーキに関しましてはステーキソースのアレルゲンも一緒に記載しております。
- ご注文に際して、以下の点をご理解頂いた上でご利用頂きますようお願いいたします。

1.他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・器具、機材についても共通のものをを使用するため、調理過程において表記以外のアレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。

2.食物アレルギーの重篤な方は、微量のアレルゲンでもアレルギー症状を引き起こす可能性がありますのでご注意ください。

3.サラダバー実施店舗においては、ご提供するサラダバーの内容が店舗により異なります。予めご了承ください。

4.上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご注意くださいますよう、お願い申し上げます。