

DESSERTS



デザート

CRÈME BRÛLÉE

クレームブリュレ

オレンジのアクセント

700円

TIRAMISU

ティラミス

濃厚マスカルポーネにココアパウダー

700円

SEMIFREDDO

セミフレッド

ダークチョコレートムースを半解凍させたひんやり食感

700円

SOFT DRINK



ソフトドリンク

NYブルックリン生まれのプレミアムジンジャエール。

生姜とサトウキビのみを使い、無ろ過でボトリング。

一度飲んだらくせになるおいしさです。

オリジナル、パッションフルーツ、ジャスミンティーの3種類をご用意。

BRUCE COST

GINGER ALE

ORIGINAL

BRUCE COST

GINGER ALE

PASSION FRUIT

ブルースコスト

ジンジャーエール

オリジナル

900円

BRUCE COST

GINGER ALE

JASMINE

ブルースコスト

ジンジャーエール

パッションフルーツ

900円

ブルースコスト

ジンジャーエール

ジャスミン

900円

COCA COLA

コカコーラ

300円

CRANBERRY JUICE

cranberry juice

300円

ORANGE JUICE

オレンジジュース

300円

OOLONG TEA

ウーロン茶

300円

EARL GREY TEA (HOT/ICE)

アールグレイ(ホット or アイス)

300円

FRESH BREWED COFFEE (HOT/ICE)

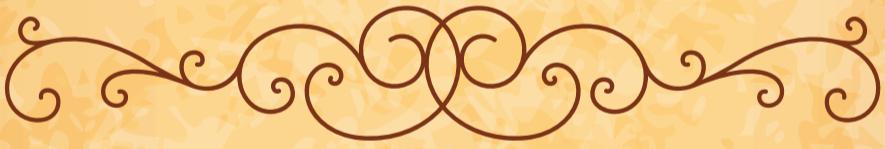
コーヒー(ホット or アイス)

300円



BLUE BRICK STEAK HOUSE

MENU



APPETIZERS



前菜

CAESAR SALAD

シーザーサラダ

ブルーブリック・オリジナル・
シーザードレッシング仕立て

1,200円

BEETROOT SALAD

ビーツサラダ

ビーツとゴルゴンゾーラチーズのマリアージュ、
プロシュートのアクセント

1,400円

TASMANIAN OYSTER

タスマニア オイスター

美味しさを保つため急速冷凍を施した
タスマニア産オイスターをカクテルソースで

1,800円

SEAFOOD PLATTER

シーフードプラッター

スモークサーモン、タスマニア産オイスター、
ロブスターとカクテルソース

3,800円

CAPRESE

カプレーゼ

水牛のモツアラチーズと
フルーツトマト

1,800円

STEAMED MUSSELS

ムール貝のスチーム

カナダ産ムール貝の
ガーリック白ワイン蒸し

1,250円

CRAB CAKE

クラブケーキ

ズワイガニを贅沢に使った
クラブケーキ

1,800円

MARINATED SMOKED SALMON

スモークサーモンマリネ

タスマニアサーモンの燻製と
旬野菜のピクルス

1,200円

DRY AGED BEEF



熟成肉

専用熟成庫で熟成させ、
旨み、香り、柔らかさを最大限に引き出しました。
お好みの焼き加減で調理いたします。

PORTERHOUSE STEAK

ポーターハウスステーキ

600g 10,000円

※数量限定 詳しくはスタッフまで

T-BONE STEAK

Tボーンステーキ

400g 6,500円

600g 9,000円

RIBEYE STEAK

リブアイステーキ

250g 5,000円

400g 7,500円

MEAT & FISH

肉&魚介

SIRLOIN STEAK

サーロインステーキ

シェフ厳選のサーロインをご用意、詳しくはスタッフまで

300g 4,800円

FILET MIGNON

フィレ・ミニヨン

ヒレのプライムカットステーキ

200g 4,800円

TOKACHI WAKAUSHI

十勝若牛肩ロース

生後約14か月で出荷の国産牛赤身

250g 4,500円

DUCK BREAST

ダック ブレスト

こだわり抜いたあいち鴨の胸肉をロースト、
バルサミコとブルーベリーのソースで

225g 3,500円

TOMAHAWK STEAK

トマホークステーキ

骨付きオーストラリアンブラック・アンガスビーフ

1,200g 15,000円

RACK OF LAMB

ラムラック

オーストラリアより空輸した
新鮮で臭みのないフレッシュラム

ハーフラック(4本)300g 4,900円

フルラック(8本)600g 9,000円

TASMANIAN SALMON

タスマニア サーモン

世界遺産の島、タスマニアで育ったサーモンのグリル

2,200円

SABLEFISH

セーブルフィッシュ

カナダ産銀ダラのグリル、オリジナルMISOソース

2,800円

SHRIMP & SCALLOP

シュリンプ&ホタテ

車海老のグリルと北海道産ホタテ、
エスニックソース

3,000円

SIDES

サイドメニュー

MASHED POTATO

マッシュポテト

トリュフ風味

700円

BAKED POTATO

ベイクドポテト

プレーンORチーズトッピング

700円

SKILLET STEAM

スキレットスチーム

旬野菜の蒸し焼き

700円

MAC & CHEESE

マック&チーズ

マカロニとチーズ

700円

HERBED RICE

ハーブライス

ガーリックハーブライス

700円

GARLIC & ONION

ガーリック&オニオン

ムラサキにんにく玉葱のロースト

700円

MUSHROOM

マッシュルーム

マッシュルームのソテー

700円