



BLUE BRICK STEAK HOUSE

Scroll
▼

BLUE BRICK
Facebook

NEWS & TOPICS



本格的な熟成肉を楽しむ“大人の隠れ家” ブルーブリック ステーキハウス

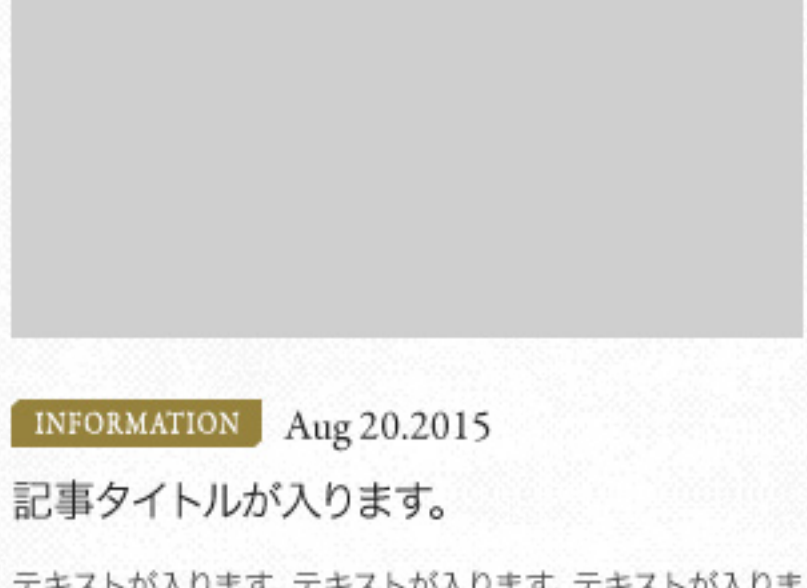
ちょっと贅沢で非日常的な夜に、カジュアルでもシックでも合うインテリアと本場ニューヨークよりインスパイアされた熟成肉をはじめ、こだわり食材を多数使ったオリジナルメニュー、種類豊富なワインやドリンクまで、特別な一夜を彩る数々のお料理を用意して皆様のお越しをお待ちいたしております。



Your STORY starts here

Indulge yourself in the great dining experience.

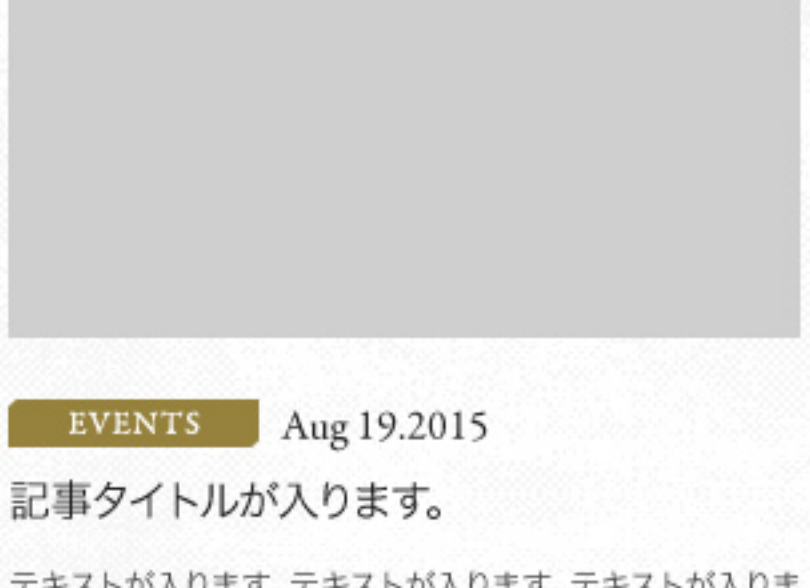
NEWS & TOPICS



INFORMATION Aug 20,2015

記事タイトルが入ります。

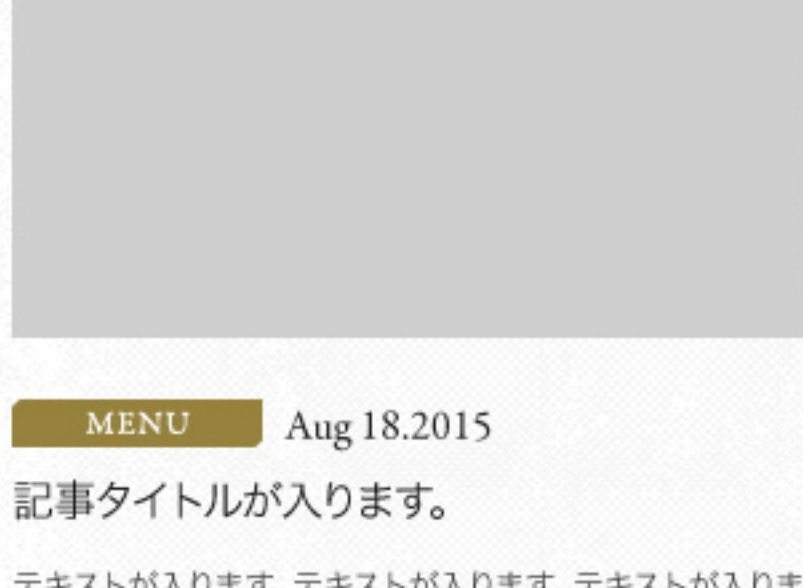
テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。



EVENTS Aug 19,2015

記事タイトルが入ります。

テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。



MENU Aug 18,2015

記事タイトルが入ります。

テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。テキストが入ります。

VIEW MORE >



The Beginning of your time

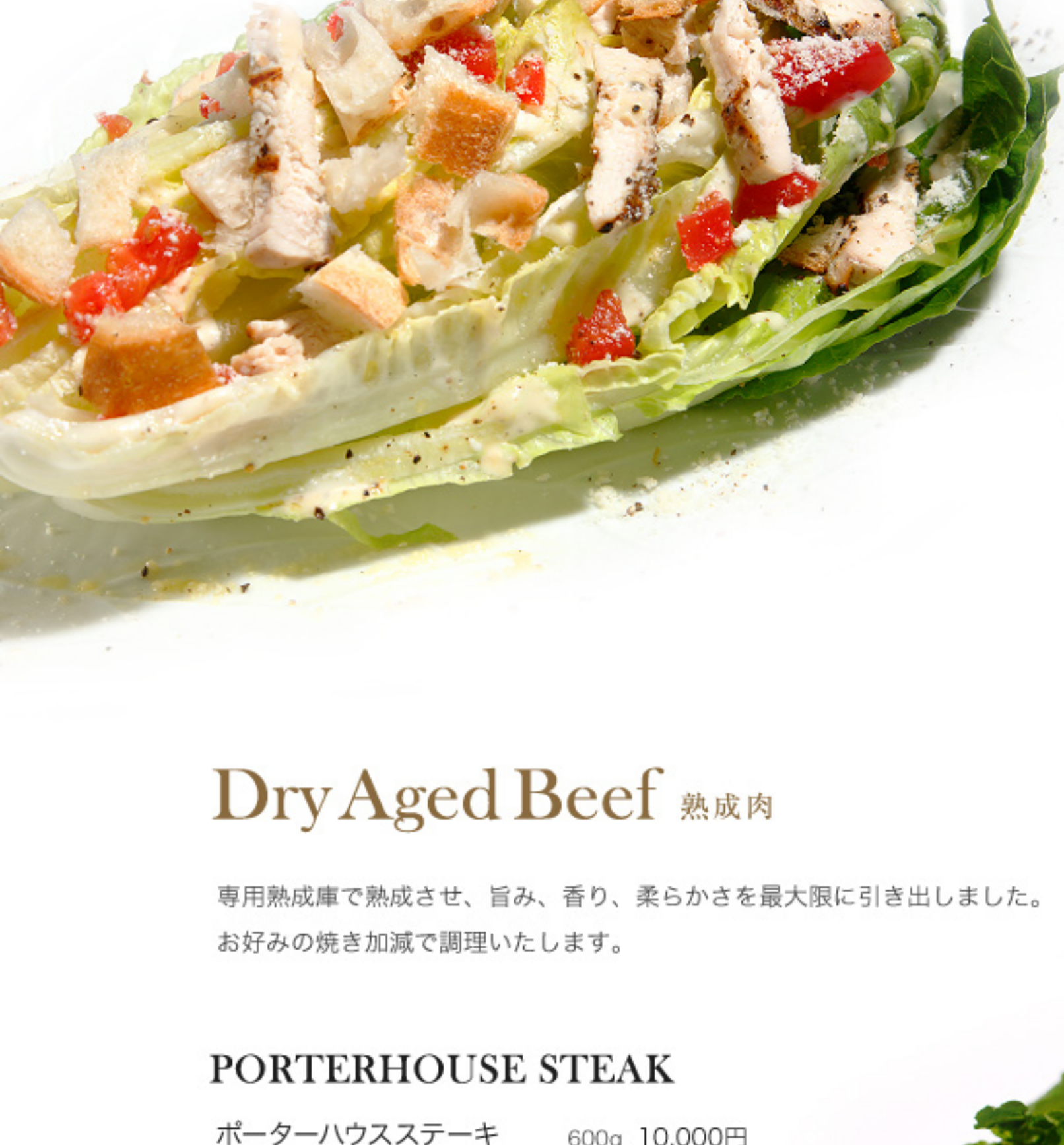
Would you like a nice glass of Champagne to start off your night?
How about a cold draught beer?
Blue Brick Steakhouse offers a large selection of alcoholic and non-alcoholic beverages, and our wine list will provide that perfect wine to complete your evening.

MENU

下記メニューは一例です。季節によって一部メニューが変わる場合がございます。

他にも多数のメニューやドリンクをご用意しておりますのでお気軽にお問い合わせください。

※ 金額は税別表記です。



Appetizers 前菜	
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
ピーツサラダ ピーツとゴルゴンゾーラチーズのマリナーージュ、プロシュートのアクセント	1,400円
タスマニアン オイスター 美味しさを保つため急速冷凍を使用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
ムール貝のスクーム カナダ産ムール貝のガーリックホワイトソース	1,250円
シーフードブラッター 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
クラブケーキ スウィーツを贅沢に使ったクラブケーキ	1,800円
カプレーゼ 水牛モッツアレラチーズとフルーツマト	1,800円
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



Delicious moments

Our appetizers use only the freshest ingredients all carefully selected by our chef.

Signature dry aged beef is dry aged at our own aging room for a minimum of 40 days to ensure premium quality. We take pride in serving you our variety of original dishes to suit every occasion.



Meat & Fish 肉 & 魚介

サーロインステーキ シェフ監製のサーロインをご用意。詳しくはスタッフまで	300g 4,800円
フィレ・ミニヨン ヒレのブライスカットステーキ	200g 4,800円
牛豚若牛肩ロース 生熟約140日で出回る国産牛肩肉	250g 4,500円
ダック プレスト こだわり選んだあじの鴨の胸肉をロースト、 パルメジаноとブルーベリーソースで	225g 3,500円
トマホークステーキ 骨付きオーストラリアンブラッドラングスタインガスビーフ	1,200g 15,000円
ラムラック オーストラリアより直輸入した新鮮で 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

タスマニアン サーモン 世界最大の魚、タスマニアで育ったサーモンのグリル	2,200円
セーブルフィッシュ カナダ産ダックのグリル、オリジナルMSOソース	2,800円
シロシロ & ホタテ 北海道のタリシと北海道産ホタテ、エスニックソース	3,000円

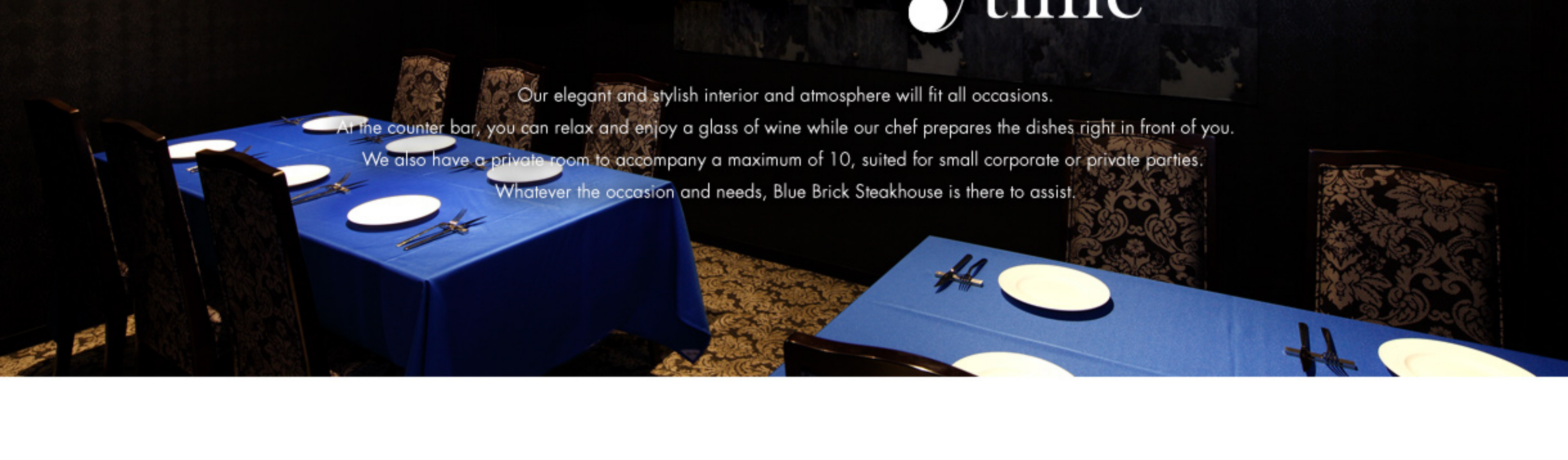
Sides サイドメニュー

マッシュポテト トリュフ油漬	700円
ベイクドポテト フレッシュチーズトッピング	700円
スキレットスクーム 旬野菜の鮮し焼き	700円
マッシュ&チーズ マカロニとチーズ	700円
ハーブライス ガーリックハーブライス	700円
ガーリック & オニオン ムラサキこんにゃくと玉葱のロースト	700円
マッシュルーム マッシュルームのソテー	700円



Desserts デザート

クレームブリュレ オレンジのアダセント	700円
ティラミス 濃厚マスカルポーネにココアパウダー	700円
ゼミフレッド ダークチョコレートムースを半熟たまご入りやうざん	700円



It's Party time

Our elegant and stylish interior and atmosphere will fit all occasions.

At the counter bar, you can relax and enjoy a glass of wine while our chef prepares the dishes right in front of you.

We also have a private room to accompany a maximum of 10, suited for small corporate or private parties.

Whatever the occasion and needs, Blue Brick Steakhouse is there to assist.

Drink ドリンク

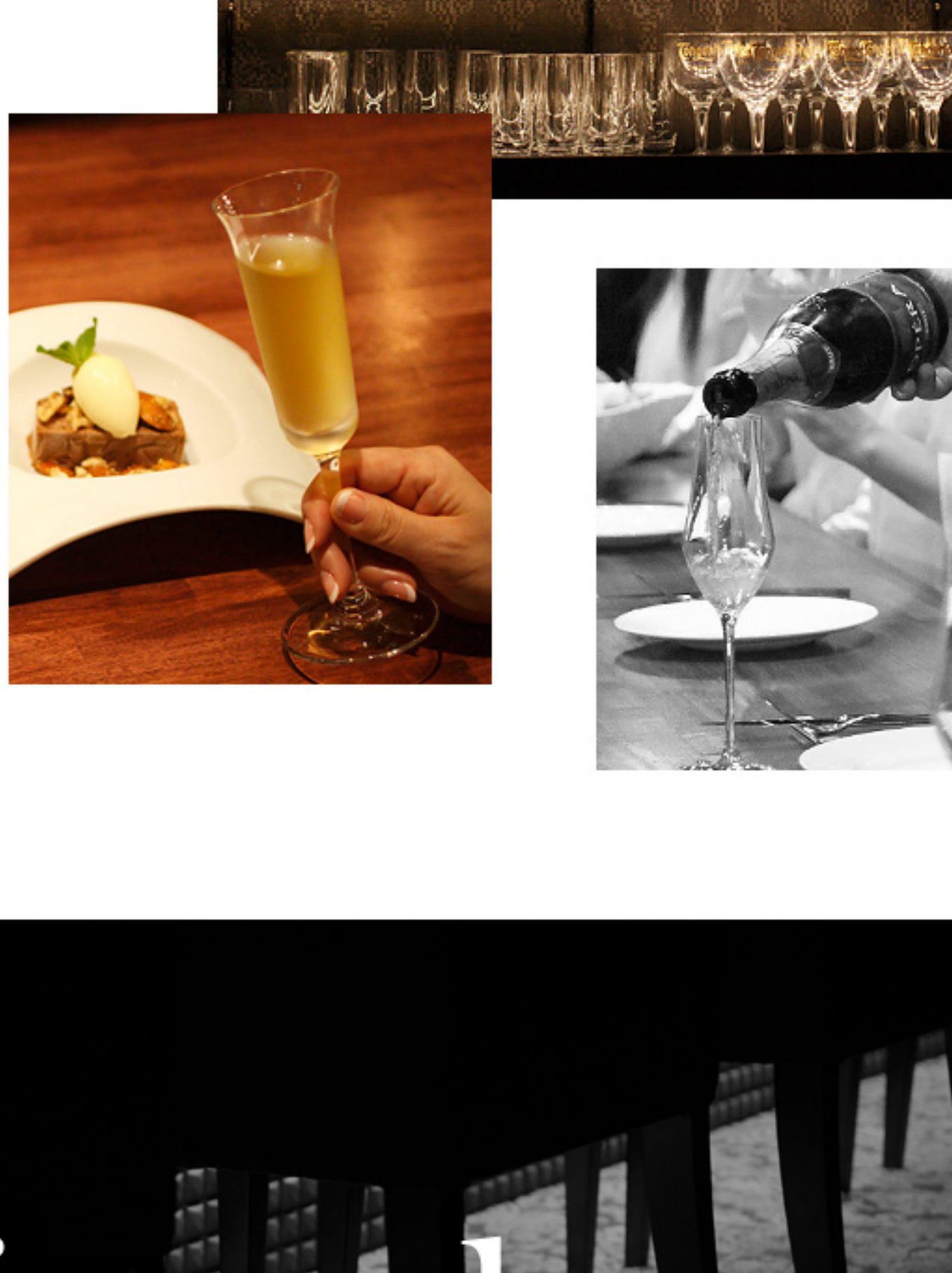
ALCOHOL

白、赤ワイン 各種ボトル 4,000円～

生ビール、焼酎、日本酒 各種をご用意しております。

SOFT DRINK

ブルースコスト ジンジャエール オリジナル	900円
ブルースコスト ジンジャエール パッションフルーツ	900円
ブルースコスト ジンジャエール ジャスミン	900円
ココア	300円
クランベリージュース	300円
オレンジジュース	300円
フルーツ茶	300円
アールグレイ(ホット or アイス)	300円
コーヒ(ホット or アイス)	300円



To be Continued...

If you have tried our beef, why not a grilled Tasmanian salmon on your next return?

We also have Duck, Scallops, non-dry aged beef, and so much more...

First time is only the beginning. Our large selection of food and wine will make you want to come back for more.

Your story starts here.

ACCESS



BLUE BRICK STEAK HOUSE

ブルーブリック ステーキハウス

〒430-0932 静岡県浜松市中区青町318-16 かわかみビル2F

☎053-451-2929

営業時間/18:00~0:00 定休日/日曜日



RELATED BUSINESS



CLOUD9
NEW YORK STYLE GRILL
浜松初、最先端のNEW YORK STYLE GRILL
〒430-0928 静岡県浜松市中区東屋町102-16 Kaiビル2F
tel.053-456-4444

