

Blue Lily Steak

骨付黒毛和牛熟成ステーキ	4名様	36,000-
Bone-in Wagyu Beef Steak	3名様	27,000-
	2名様	18,000-

骨付グラスフェッド熟成ステーキ
(サーロイン/リブロース)

Bone-in Grass-fed Beef Steak	4名様	38,000-
北海道二海郡八雲町 北里大学八雲牧場	3名様	28,500-
有機認定第1号 JAS北海道紋別滝上町井上牧場	2名様	19,000-

神戸牛 A4 (サーロイン)	400グラム
Kobe Beef / 100グラム	7,000-
	300グラム
	200グラム

松阪牛 A5 (サーロイン/リブロース)	400グラム
Matsuzaka Beef / 100グラム	6,000-
	300グラム
	200グラム

長崎牛 A5 (サーロイン)	400グラム
Nagasaki Beef / 100グラム	4,000-
	300グラム
	200グラム

増田牛 A5 (ランプ/イチボ)	400グラム
Masuda Beef / 100グラム	3,000-
	300グラム
	200グラム

群馬県産畜産農家 増田さんが育てる黒毛和牛。
今人気が出ており素晴らしい肉です。

黒毛和牛熟成 (赤身)	400グラム
Kuroge Wagyu Beef / 100グラム	2,000~
	300グラム
	200グラム

直接競りで買い付けるため、産地等異なります
各部位ございますので係へお尋ねください

グラスフェッド熟成	400グラム
Grass-fed Beef / 100グラム	2,500~
	300グラム
	200グラム

各部位ございますので係へお尋ねください

Appetizers / 前菜

Assorted appetizer
前菜盛り合わせ			¥ 2,800
			¥ 1,800
Today's Fish Carpaccio
本日魚のカルパッチョ			1,500
Drunken Prawn
酔っぱらい大海老		1p. 500	2p. より
Oyster (Chinese Style/Italian Style)
オイスター (チャイニーズスタイル/イタリアンスタイル)		2p. 1,400	
Steamed Mussels w/ White Wine
ムール貝白ワイン蒸し		¥ 2,500
			¥ 1,600
Beef Rillettes
牛肉のリエット			1,300
Caprese / Tomato & Mozzarella
トマトモッツアレラチーズ			1,400
Marinated Kujo Green Onions
九条ネギのマリネ			1,000

Salad & Soup / サラダ & スープ

Chinese Cabbage, Walnut & Fruit Salad
白菜、くるみ、果実のサラダ			¥ 2,500
			¥ 1,800
Mushroom Salad
マッシュルームサラダ			1,500
Coriander & Green Pepper Salad
パクチーと青唐辛子サラダ			1,300
Tofu & Chinese Century Egg Salad
豆腐とピータン、チャイニーズサラダ			1,400
Crowndaisy & Seaweed Salad
春菊と福建のりのサラダ			1,300
Quinoa, Wild Rice & Parsley Salad
キヌアとワイルドライス、パセリのサラダ			1,300
Shark Fin Soup
魚翅スープ			2,000
Seasonal Potage
季節のポタージュスープ			ask.
Mushroom Consomme Soup
マッシュルームコンソメスープ			1,200

Side Dish / サイドディッシュ

Shiitake Mushroom Fritter
どんこフリット			1,500
Sautéed Cauliflower & Broccories
カリフラワー&ブロッコリーソテー			1,200
Sautéed Broccoli
ブロッコリースパイシー(麻辣)ソテー			1,200
Sautéed Shiitake Mushroom
どんこと椎茸のソテー			1,500
Sautéed Zucchini
ズッキーニのソテー			900
Sautéed 3 Greens
3種の中国青菜ソテー			1,300
German Potato
ジャーマンポテト(北海道インカのめざめ)			1,300
Chinese French Fries
チャーニーズフレンチフライ			1,300
Homemade Focaccia
自家製フォカッチャ (2、3名様でお召し上がり頂けます)			1,200

Blue Lily Course

ブルーリリーステーキコース

コースではステーキの前にアミューズ、前菜、サラダ、そしてメインのステーキと一緒に付け合わせ料理、季節の土鍋ごはんなどと小さなデザートまでお召し上がり戴けます。
(コースにより内容は異なります。※ご注文は2名様より承ります。)

For serving the steak at this course, please enjoy the amuse-bouche, salad appetizer, bread before the steak as a main dish, along with the seasonal clay pot rice, and dessert.
(The contents depending on the course. The minimum order for this dishes is two.)

A. 3 Kinds Of Taste Comparison スペシャル3種ステーキ食べ比べ

1. 神戸牛 又は 松阪牛 A5
2. 増田牛(群馬)赤身の強い黒毛和牛 *1p. 25,000-*
3. 競り買い熟成黒毛和牛 (※グラスフェッドに変更可能) *(神戸牛 30,000-)*

B. 2 Kinds Of Taste Comparison スペシャル2種ステーキ食べ比べ

1. 長崎牛 A5
2. 競り買い熟成黒毛和牛 (※グラスフェッドに変更可能) *1p. 20,000-*

C. Auctioned bone-in aged kuroge beef

1. 競り買い骨付き熟成黒毛和牛ステーキ
(※グラスフェッドに変更可能) *1p. 15,000-*

D. 3 Kinds Of Recommendation

本日の3種ステーキおまかせ *1p. 18,000-*

※競り買いの黒毛和牛の産地はその都度異なります。係にお尋ね下さい。

Clay Pot Rice
土鍋ご飯

チトリユズフ
3,000

チカラズミ
2,500

鮭いくら
2,500

じちりやめこん
1,500

生姜
1,000

ご季節はん節
ask.

チトマズト
1,000

あふんかかひけれ
2,500

貝帆柱立
1,500

青菜
1,000

白米
1,000

ご注文頂いてから1つ1つ土鍋でお作りしますので、少々お時間を頂戴致します。
コースの場合 印以外は別途差額を頂戴致します。表記は1人前です。(2人前より承ります)