

Japanese Meat & Rice Campaign

日本ノ肉と米 キャンペーン



STEAK HOUSE
BLUE LILY

Blue Lily Course

ブルーリリーコース

日本ノ牛と
美味しい日本のごはん(いのちの壺)

コースには季節の旬を取り入れた
前菜、副菜などご用意致しております
ごはんは土鍋で炊きます

※2名様より承ります

特別なる肉食べ比べ スペシャルコース

Beef "Eat and Compare"
Special Course 2~3 kinds of meat

肉は2種または3種
(その時の人数により異なります)

A.B.C. はお好みの土鍋ごはん付き
C. は白米ごはん付き

A. 1名様 ~~50,000~~ → 35,000-

B. 1名様 ~~30,000~~ → 20,000-

C. 1名様 ~~20,000~~ → 15,000-

D. 1名様 ~~15,000~~ → 10,000-

Steak / ステーキ単品

お好みの牛肉をお選びください

1. 骨付熟成黒毛和牛ステーキ(経産牛赤身)

Bone-in Wagyu Beef Steak 骨付きでドーンと提供
迫力満点 (2名様より)

サーロイン 1名様 ~~12,800~~ → 7,900-

2. 北海道産熟成骨付グラスフェッドステーキ

Bone-in Grass-fed Beef 骨付きでドーンと提供
迫力満点

北海道紋別滝上町井上牧場
北海道二世郡八雲町 北里大学八雲牧場
有機認定第1号 JAS (2名様より)

サーロイン 1名様 ~~12,800~~ → 7,900-

3. 特選松阪牛A5ステーキ

Special Matsuzaka Beef (200gより)

サーロイン 100g ~~6,800~~ → 5,800-

ランプ/イチボ 100g ~~5,800~~ → 4,300-

4. 特選長崎和牛A5ステーキ

Special Nagasaki Beef (200gより)

サーロイン 100g ~~5,900~~ → 4,900-

5. 群馬増田牛A5ステーキ

Masuda Beef (200gより)

ランプ/イチボ 100g ~~3,800~~ → 2,900-

6. 北海道熟成グラスフェッドステーキ

Grass-fed Beef Steak (自然放牧牧草牛 赤身)

北海道紋別滝上町井上牧場
北海道二世郡八雲町 北里大学八雲牧場 (200gより)
有機認定第1号 JAS

100g ~~3,900~~ → 2,900-

7. 黒毛和牛熟成(経産牛赤身)

Kuroge Wagyu Beef

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 (200gより)

100g ~~3,900~~ → 2,900-

D



トリュフごはんをはじめ、各種土鍋ご飯をご用意しております。詳細は土鍋ご飯メニューをご覧ください。

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。サービス料として別途 10%頂戴いたします。写真はイメージです
Tax is included on the prices listed on this menu. Service charge will be added to your bill. The photos are for illustrative purposes only / 22.4.18



STEAK HOUSE BLUE LILY



Clay Pot Rice

ブルーリリーの土鍋ご飯

お米は『いのちの壺』

日本の美味しいお米をご注文を戴き、一つ一つ炊き上げます

表記は1人前です(2人前より承ります)

※卵が苦手な方はお申し付けください

1. トリュフと卵黄土鍋ごはん
Truffle & Egg Clay Pot Rice 2,800

2. トリュフとクワトロチーズ土鍋ごはん
Truffle & Quattro Cheese Clay Pot Rice 3,800

3. からすみ卵黄土鍋ごはん
Dried Mullet Roe & Egg Clay Pot Rice 1,800

4. ふかひれ土鍋ごはん
Shark Fin Clay Pot Rice 2,800

5. 醤油漬け卵黄土鍋ごはん
Soy Sauce Pickled Egg Clay Pot Rice 1,200

6. 鰻蒲焼き土鍋ごはん
Eel Clay Pot Rice 2,500
当店系列 鰻による助の鰻使用

7. クワトロチーズ卵黄土鍋ごはん
Quattro Cheese & Egg Clay Pot Rice 1,800

8. 季節の土鍋ごはん
Seasonal Clay Pot Rice 1,500
旬の食材を使用しております

9. 青菜土鍋ごはん
Green Vegetable Clay Pot Rice 1,200

10. 白米土鍋ごはん
Clay Pot Rice 1,000
米は『いのちの壺』使用

Appetizers / 前菜

前菜盛り合わせ お一人様 1,500
Assorted Appetizer

本日魚のカルパッチョ 1,800
Today's Fish Carpaccio

酔っぱらい大海老 又は ゆで大海老 1p. 500
Drunken Prawn or Boiled Prawn 2p.より

マッシュポテト(温製) 1,300
Mashed Potato トリュフがけ 3,800

ムール貝白ワイン蒸し L. 2,800
Steamed Mussels w/ White Wine M. 1,800

トマトモッツアレラチーズ 1,800
Caprese / Tomato & Mozzarella

九条ネギのマリネ 1,000
Marinated Kujo Green Onions

Salad & Soup / サラダ & スープ

白菜、ネギのパルミジャーノサラダ 1,300
Chinese Cabbage & Leek Parmigiano Salad

マッシュルームサラダ 1,500
Mushroom Salad

パクチーと青唐辛子サラダ 1,500
Coriander & Green Pepper Salad

ロメインレタスのシーザーサラダ 1,300
Caesar Salad

トマトサラダ 1,500
Tomato Salad

魚翅スープ(ふかひれスープ) 2,800
Shark Fin Soup

マッシュルームスープ 1,200
Mushroom Soup

春夏秋冬のポタージュスープ 1,300
Seasonal Potage

Side Dish / サイドディッシュ

3種の青菜炒め 1,300
Sautéed 3 Kinds of Greens

カリフラワー&ブロッコリーソテー 1,300
Sautéed Cauliflower & Broccoli

どんこ椎茸のソテー 又は フリット 1,000
Sautéed Shiitake Mushroom or Fritto

スピナッチソテー 1,000
Sautéed Spinach

インカのめざめのポテトフライ 1,300
Fried Potato

Homemade Focaccia 1,200
自家製フォカッチャ(2、3名様でお召し上がり頂けます)