

TOKYO SHIBUYA STEAK & BAR 宇田川



3F 37-35 Udagawacho, Shibuya-ku, Tokyo-to
150-0042
TEL 03-6427-8567

Demode Queen APOLLON

3F 37-35 Udagawacho,
Shibuya-ku, Tokyo-to
150-0042
TEL 03-6427-8567

Meats Selection

Appetizer plate / アペタイザープレート 1p / 2,400-

Today's assortment of 5 appetizers. | 本日の5種アペタイザー盛り合わせました。肉が焼き上がるまでお楽しみ下さい。

Charcuterie plate / シャルクトリープレート 2,200-

パテドカンパーニュ、黒毛和牛バラスモーク、豚の自家製ハム、豚耳のコッパ、鶏レバーペースト、砂肝のコンフィ

Pate de campagne, Smoked wagyu beef, Pork ham, Chicken liver,
Gizzard confit, Pig ear stewed in balsamic vinegar, Mortadella,
Prosciutto (Nouveau-de Bigorre Jabon)

Small plates 前菜

Today's soup 900-
本日のスープ

Today's 2 kinds of carpaccio 1,500-
本日の2種のカルパッチョ

Aeafood ceviche 2,600-
贅沢に魚介のセビーチェ

Oyster platter 3p / 1,800-
オイスタープラッター

Big size tuna carpaccio 1,900-
大判鮪のカルパッチョ

Marinated bonito in soy sauce 1,500-
厚切り鰹の軽い漬け 青唐辛子とコラトゥーラ

Salmon tartare w/ mint-flavored sauce 1,400-
サーモンのタルタル ミント香るライタソース

Large shrimp marinated in shaoxing wine, chinese style 1p / 680-
大海老の紹興酒マリネ チャイニーズスタイル

Burrata cheese & fruit tomato 1,600-
ブッラータチーズとフルーツトマト

Fried whole camembert cheese with honey 1,600-
ホールカマンベールのフリット 蜂蜜添え

Salads サラダ

Mushrooms & onion salad 1,300-
マッシュルームと玉ねぎサラダ ホワイトヴィネガードレッシング

Kale, quinoa, feta cheese chopped salad 1,200-
ケール、キヌア、フェタチーズ チョップドサラダ

Prosciutto & fruit salad 1,500-
生ハムと果実のサラダ

Thai-style shrimp & vermicelli salad 1,300-
シュリンプのタイ風春雨サラダ チリライムドレッシング

Shrimp & avocado salad w/ lemon sour cream sauce 1,300-
海老とアボカドのサラダ レモンサワークリームソース

Grilled romaine lettuce caesar salad 1,500-
焼きロメインレタス、パルミジャーノ シーザーサラダ

Steak and main dish served as a course menu +2,000-
Appetizer, carpaccio, soup of the day, prosciutto & melon, salad, side dish, homemade bread

ステーキ、メインディッシュをコース仕立にご用意 +2,000-
前菜、カルパッチョ、本日のスープ、生ハム&メロン、サラダ、サイドディッシュ、自家製ブレッド

DEMODE QUEEN APOLLON MEAT MEAT STEAK

渋谷宇田川で肉を喰らう!!

a. Angus beef T-bone steak アンガス牛骨付き Tボーンステーキ

L サイズ(約 500g) 1 人前 8,800- (2 名様より)

M サイズ(約 330g) 1 人前 5,800- (3 名様より)

※骨付きですので実質生肉は多少少ないです。

b. Kuroge-wagyu beef L-bone steak 黒毛和牛 Lボーン骨付きリブローズステーキ

L サイズ(約 500g) 1 人前 8,800- (2 名様より)

M サイズ(約 330g) 1 人前 5,800- (3 名様より)

※骨付きですので実質生肉は多少少ないです。

c. Kuroge-wagyu beef sirloin or rib eye steak (Purchased at auction)

〈競り買い〉黒毛和牛サーロイン/リブローズステーキ

お好みのグラムでお召し上がり下さい。

(1,000g / 800g / 600g / 500g / 400g / 300g / 200g)
100g / 1,980-

e. US Angus beef sirloin steak

USアンガス牛サーロイン/リブローズステーキ
(赤身でガツとしています)

お好みのグラムでお召し上がり下さい。

(1,000g / 800g / 600g / 500g / 400g / 300g)
100g / 1,680-

d. Kuroge-wagyu beef lean meat steak (Purchased at auction)

〈競り買い〉黒毛和牛赤身ステーキ

(ランイチ、シタマ、イチボ、内モモ)

お好みのグラムでお召し上がり下さい。

(1,000g / 800g / 600g / 500g / 400g / 300g)
100g / 1,680-

f. Kuroge-wagyu beef Sukiyaki

黒毛和牛焼きペロリ牛 スキヤキ卵黄ダレ

1 人前 / 3,900-

Big plated grill & saute

100% Kuroge wagyu in hamburg steak

黒毛和牛 100%ハンバーグステーキ

It is hand-cut into coarse and medium grinds to give it a meaty texture.
Apart from the meat, it also contains a small amount of onion and garlic,
and no oil or fat is added to force out the juices

手切り、大粗挽、中挽と肉々しく仕上げました。肉以外は多少の玉葱とにんにくを入れ、無理に肉汁を出す為に油脂をいれておりません。

300g / 2,600- 250g / 1,800-

Rare salmon steak w/ lemon & burnt soy sauce

厚切りサーモンのレアステーキ レモンと焦がし醤油ソース

2,800-

Grilled chicken w/ black pepper

チキングリル 黒胡椒を効かせて

2,300-

Grilled pork marinated in honey & rosemary w/ lemon

蜂蜜とローズマリーでマリネしたポーク レモンスターキ

2,800-

Italian chicken cutlet w/ tomato, basil & cheese sauce

イタリアンチキンカツレツ トマト、バジル、チーズソース

2,300-

Side dish

Order it as a side dish to your steak or main dish.

ステーキ、メインティッシュのサイドにご注文ください

Grilled radicchio w/ anchovy sauce 1,400-
焼きラディキオ アンチョビーソース

Sauteed cauliflower w/ mustard seed 1,400-
カリフラワーのマスタードシードソテー

Sauteed broccoli w/ crispy quinoa 1,200-
ブロッコリー、クリスピーキヌアソテー

Mashed potatoes with Indian granola 1,200-
マッシュポテト インディアングラノーラがけ

Grilled corn w/ cinnamon butter sauce 800-
グリルコーン、シナモンバターソース

Herb french fries 1,000-
香草フライドポテト

Sautéed fennel & celery 1,200-
フェンネルとセロリのソテー

Truffle oil spiced mashed potatoes 1,200-
トリュフオイル香るマッシュポテト

Balsamic sauteed shiitake mushrooms 1,300-
椎茸のバルサミコソテー

sauteed mushrooms w/ butter &
soy sauce or fried mushrooms 1,300-
マッシュルームバター醤油ソテー 又は フリット

Basil & pine nut fried rice 1,200-
バジルと松の実チャーハン

Peperoncino 1,100-
ペペロンチーノ A.O.P

Home-made bread 300-
自家製ブレッド

Rice L / 400- M / 300-
ライス

Dessert

Crème brûlée

クレームブリュレ

900-

Gorgonzola Cheese cake

ゴルゴンゾーラチーズケーキ

900-

Pistachio & raspberry vacherin parfait

ピスタチオとフランボワーズのバシュランパフェ

1,400-

Fruit jelly

果実のゼリー

900-

Goto salt vanilla gelato

五島塩のバニラジェラート

800-

Cafe

Espresso

エスプレッソ

800-

Herbal tea

ハーブティ

700-

Americano

アメリカーノ

700-

Iced coffee

アイスコーヒー

700-

Caffe latte

カフェラテ

800-

Iced latte

アイスラテ

800-

Black tea

紅茶

700-

Iced tea

アイ스티

700-