

Demode Queen Apollon Steak Course

特選日本ノ牛
神戸牛 (正真正銘神戸川岸牧場産)
Special Japanese Beef
〈Kobe Beef〉

特選日本ノ牛
松坂牛
Special Japanese Beef
〈Matsuzaka Beef〉

Kobe Beef / 神戸牛

a. Comparison tasting of
Kobe beef
Chateaubri& steak
& Sirloin steak
ヒレ肉の中で最も上質な
神戸ビーフ
シャトーブリアンステーキ
サーロインステーキ食べ比べ

Appetizer, soup,
prosciutto & melon, salad,
Kobe beef steak, side dish
& yummy beef rice

前菜、スープ、生ハムメロン
サラダ、神戸ビーフステーキ、
サイドディッシュ、ペロリ牛ごはん

Seafood & abalone
海鮮鮑付 100,000-
W/out abalone
鮑不要 90,000-

Kobe Beef / 神戸牛

b. Kobe beef fillet steak &
Sirloin steak
神戸ビーフヒレ肉と
サーロインステーキ

Appetizer, soup,
prosciutto & melon, salad,
Kobe beef steak, side dish
& yummy beef rice

前菜、スープ、生ハムメロン
サラダ、神戸ビーフステーキ、
サイドディッシュ、ペロリ牛ごはん

Seafood & abalone
海鮮鮑付 80,000-
W/out abalone
鮑不要 70,000-

Kobe Beef / 神戸牛

c. Comparison tasting of
Kobe beef &
Kuroge-wagyu steak
神戸ビーフと
黒毛和牛ステーキ
2種食べ比べ

Appetizer, soup,
prosciutto & melon, salad,
Kobe beef steak, side dish
& yummy beef rice

前菜、スープ、生ハムメロン
サラダ、ビーフステーキ、
サイドディッシュ、ペロリ牛ごはん

Seafood & abalone
海鮮鮑付 60000-
W/out abalone
鮑不要 50,000-

Matsuzaka Beef / 松坂牛

d. Matsuzaka beef
松坂牛ミスジ、シタマ (*部位の変更あり)

Appetizer, soup, prosciutto & melon, salad,
Kobe beef steak, side dish &
yummy beef rice

前菜、スープ、生ハムメロン、サラダ
松坂牛ステーキ、サイドディッシュ、ペロリ牛ごはん

Seafood & abalone
海鮮鮑付 45,000-
W/out abalone
鮑不要 35,000-

Matsuzaka Beef / 松坂牛

e. Comparison tasting of Matsuzaka beef
& Kuroge-wagyu steak
松坂ビーフと黒毛和牛ステーキ
2種食べ比べ

Appetizer, soup, prosciutto & melon,
salad, Kobe beef steak, side dish,
yummy beef rice

前菜、スープ、生ハムメロン、サラダ
松坂牛ステーキ、サイドディッシュ、ペロリ牛ごはん

Seafood & abalone
海鮮鮑付 31,000-
W/out abalone
鮑不要 21,000-

Appetizer plate

アペタイザープレート

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

1p / 2,400-

Charcuterie plate

シャルキュトリープレート

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

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、砂肝のコンフィなど

2,000-

Small plates 前菜

Today's soup

本日のスープ

900-

Aeafood ceviche

贅沢に魚介のセビーチェ

2,600-

Oyster platter

オイスタープラッター添え

3p / 1,800-

Big size tuna carpaccio

大判鮪のカルパッチョ

1,900-

Marinated bonito in soy sauce

厚切り鰹の軽い漬け 青唐辛子とコラトウラ

1,500-

Salmon tartare w/ mint-flavored sauce

サーモンのタルタル ミント香るライタソース

1,400-

Burrata cheese & fruit tomato

ブッラータチーズとフルーツマト

1,600-

Fried whole camembert cheese w/ honey

ホールカマンベールのフリット 蜂蜜

1,600-

Salads サラダ

Mushrooms & onion salad

マッシュルームと玉ねぎサラダ

L 1,300-

ホワイトヴィネガードレッシング

M 900-

Kale, quinoa, feta cheese chopped salad

ケール、キノア、フェタチーズ

1,200-

チョップドサラダ

Prosciutto & fruit salad

生ハムと果実のサラダ

L 1,500-

M 1,100-

Shrimp & avocado salad w/ lemon sour cream sauce

海老とアボカドのサラダ

L 1,300-

レモンサワークリームソース

M 900-

Grilled romaine lettuce caesar salad

焼きロメインレタス、パルミジャーノ

L 1,500-

シーザーサラダ

M 1,100-

DEMODE QUEEN APOLLON MEAT MEAT STEAK

Kobe Beef / 神戸牛

Chateaubri& steak

シャトーブリアンステーキ

2,200-

200g 9,000-

150g 6,800-

Chateaubri& steak

シャトーブリアンステーキ

200g 9,000-

150g 6,800-

Sirloin stea or Rib eye steak

サーロインステーキ 又は リブローズステーキ

お好みのグラムでお召上がり下さい。

(600g / 500g / 400g / 300g / 200g / 150g)

100g 14,000-

Matsuzaka Beef / 松坂牛

Matsuzaka beef steak

松坂牛ステーキ

赤身に多少さしが入って実に美味しいです

お好みのグラムでお召上がり下さい。

(600g / 500g / 400g / 300g / 200g)

100g 11,000-

Yummy beef w/ sukiyaki egg yolk sauce

ペロリ牛 スキヤキ卵黄ダレ

Kobe beef

神戸ビーフ

150g 21,000-

Matsuzaka beef

松坂牛

150g 16,500-

Kuroge-wagyu beef

黒毛和牛

200g 3,800-

150g 2,900-

競買い

Bone-in Kuroge-wagyu beef sirloin steak

(Purchased at auction)

(二人前より)

骨付き黒毛和牛サーロインステーキ (Lボーンステーキ)

1人前 8,800-

Aged angus beef T-bone steak

熟成アンガス牛骨付き Tボーンステーキ

(二人前より)

1人前 8,800-

競買い

Kuroge-wagyu beef sirloin or rib eye steak

(Purchased at auction)

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上がり下さい。

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

100g 1,900-

競買い

Kuroge-wagyu beef lean meat steak

(Purchased at auction)

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上がり下さい。

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

100g 1,480-

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

お好みのグラムでお召上がり下さい。

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

100g 1,900-

表記価格は税込です。Tax is included.

Big plated grill & saute

Shibuya-Udagawa hamburg steak

渋谷宇田川ゴロスケハンバーグステーキ

The meat is 100% h&-cut Japanese Black Beef, combined w/ coarse & medium grounds to give it a meaty.

肉は黒毛和牛100%手切り、大粗挽、中挽とあわせて肉々しく仕上げました。

300g / 2,600-

250g / 1,800-

Sautéed 2 types of black beef belly & lean meat w/ garlic & soy sauce

黒毛和牛バラ×赤身 にんにく醤油の2種部位ソテー 2,800-

Grilled bone-in pork belly

骨付豚バラ肉グリル 蜂蜜とローズマリーでマリネしました 2,800-

Grilled bone-in pork

林 SPFポーク使用 厚切りポークステーキ 岩塩で焼き上げます 2,800-

Grilled bone-in pork belly

イタリア的ビーフカツレツ“コトレッタ” 2,800-

薄く伸ばした肉をイタリアでは揚げるのではなく、多めのオイルでソテーします。

Grilled chicken w/ black pepper

チキングリル 唐辛子を効かせた悪魔のチキン“ディアボロチキン” 2,300-

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 2,300-

Abalone steak

鮑ステーキ 時価

Stir-fried shrimp w/ chili sauce

大海老チリソース炒め 2,800-

Stewed beef shank in wine

牛スネ肉煮ワイン煮込み 2,800-

Salt-boiled pork w/ whole grain mustard sauce

塩ゆでポーク 粒マスタードソース 2,100-

Homemade pork ham steak

自家製ポークハムステーキ 1,400-

Beef liver sautéed in garlic & soy sauce

牛レバー ガーリック醤油ソテー 1,400-

Spicy tripe stewed in tomato sauce w/ oven-baked cheese

トリッパの辛いトマト煮込み チーズオープン焼き 1,300-

Middle Eastern-style beef tendon, couscous & vegetable stew w/ alissa

中近東風 牛スジ、クスクス、野菜の煮込み アリッサ添え 1,800-

Hamburger

100% Kuroge-wagyu beef hamburger

黒毛和牛100%ハンバーガー 900-

W hamburger w/ Kuroge-wagyu beef sirloin steak & pate

黒毛和牛サーロインステーキとパテWハンバーガー 2,300-

Gorgonzola cheese hamburger

ゴルゴンゾーラチーズハンバーガー 1,800-

Chili bean burger

チリビーンズのせハンバーガー 1,600-

Homemade pork ham steak burger

自家製ポークハムステーキバーガー 1,600-

Roast beef burger

ローストビーフバーガー 1,800-

Mozzarella, basil, tomato Italian burger

モッツァレラ、バジル、トマト イタリアンバーガー 2,000-

Fried shrimp tartar burger

エビフライタルタルハンバーガー 1,800-

Tomato & tripe stew burger, Florence specialty "Lampredotto"

トマト、モツ煮込みバーガー フェレンツェ名物“ランプレドット” 1,500-

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 1,300-

マッシュルームソテー

Sauteed cauliflower w/ mustard seed 1,300-

椎茸とマッシュルーム 赤ワインピネガーソテー

Sauteed broccoli w/ crispy quinoa 1,100-

セロリのソテー

Mashed potatoes with Indian granola 1,100-

ジャガイモ香草シャキシャキソテー

Grilled corn w/ cinnamon butter sauce 1,100-

トリュフマッシュポテト

Truffle oil spiced mashed potatoes 1,200-

マッシュポテトとチリビーンズ

Balsamic sauteed shiitake mushrooms 1,300-

青菜ガーリックソテー

Sautéed spinach 1,300-

ほうれん草ソテー

Oven-baked whole onion & cheese 1,300-

丸ごと玉ねぎチーズオープン焼き

Oven-baked broccoli & cheese 1,300-

ブロッコリーチーズオープン焼き

Grilled corn with butter & soy sauce 1,300-

グリルコーンバター醤油

Garlic rice 900-

ガーリックライス

Homemade bread 300-

自家製ブレッド

Rice

ライス

L / 400- M / 300-

Rice, Pasta

Seafood Pescatore (Rosso or Bianca).....	2,200-
魚介のペスカトーレ(ロッソ又はビアンカ)	
Seafood Genovese	2,200-
魚介のジェノベーゼ	
Kuroge-wagyu Bolognese	1,800-
黒毛和牛ボロネーゼ	
Peperoncino A.O.P.....	1,200-
ペペロンチーノ A.O.P	
Shrimp & tomato summer risotto	1,800-
海老とトマトのサマーリゾット	
4 kinds of cheese risotto.....	1,600-
4種のチーズのリゾット	
Basil & pine nut garlic fried rice	1,300-
バジルと松の実のガーリックチャーハン	
Curry rice	1,300-
カレーライス	
Italian rice	1,500-
イタリアンライス	

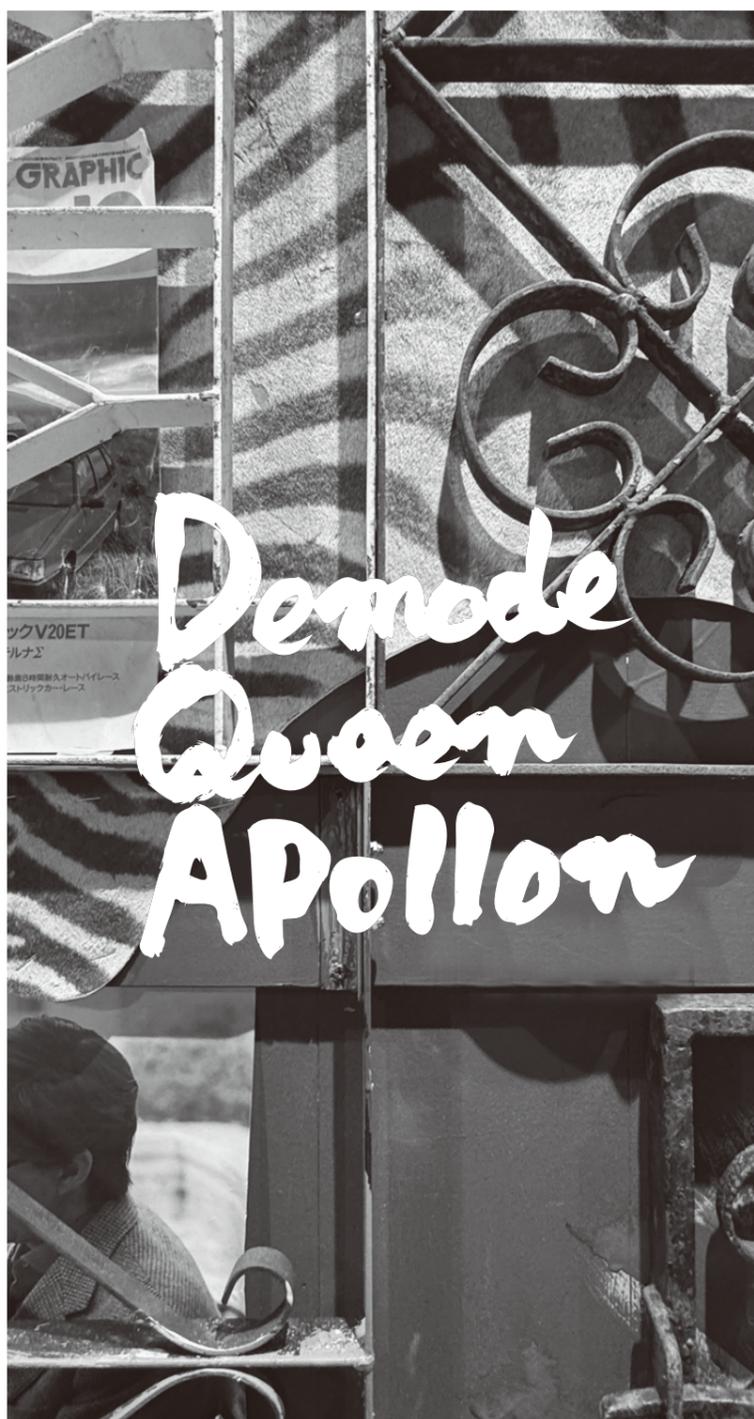
※その他、パスタ、リゾットなど食材があればお作り致します。ご相談ください。

DESSERT

Crème brûlée	900-
クレームブリュレ	
Gorgonzola Cheese cake	900-
ゴルゴンゾーラチーズケーキ	
Pistachio & raspberry vacherin parfait	1,400-
ピスタチオとフランボワーズのバシュランパフェ	
Fruit jelly	900-
果実のゼリー	
Goto salt vanilla gelato	800-
五島塩のバニラジェラート	

CAFE

Espresso	800-
エスプレッソ	
Americano	700-
アメリカーノ	
Caffe latte	800-
カフェラテ	
Black tea	700-
紅茶	
Herbal tea	700-
ハーブティ	
Iced coffee	700-
アイスコーヒー	
Iced latte	800-
アイ斯拉テ	
Iced tea	700-
アイスティ	



ご予約承ります。お気軽にご連絡ください。

TEL 03-6427-8567

3F 37-35 Udagawacho,
Shibuya-ku, Tokyo-to
150-0042

https://kiwa-group.co.jp/demode_queen_apollon_shibuya/

