



Angus beef T-bone steak course

アンガス牛骨付き Tボーンステーキコース

1P 12,800 ※2名様～

Appetizer, Assorted sharicutes
Truffle-scented champignon soup
Calamari frites or Vegetable frites
Melon topped with prosciutto

Pasta *choose your favorite

Mafia pasta (Prozzuto Pomodoro)...Prosciutto, onion, garlic, basil, oregano, tomato sauce
Assassin's pasta (Spaghetti Bari)Chili, garlic, basil, spicy tomato sauce
Prostitute's pasta (Puttanesca)Anchovies, capers, black olives, tomato sauce
Poor man's pasta (Poverello)Garlic, eggs, cheese, black pepper
Despair's pasta(Peperoncino)Garlic, chili pepper, olive oil, peperoncino

Green salad with rocket

Angus beef T-bone steak

Side dish

Cafe

前菜

シャリキュトリー盛り合わせ

トリュフ香るシャンピニオンスープ

カラマリフリット 又は ベジタブルフリット

生ハムのせメロン

パスタ ※お好きなものをチョイス

マフィアの Pasta (プロズート・ポモドーロ)・・・生ハム、玉ねぎ、にんにく、バジル、オレガノ、トマトソース
暗殺者の Pasta (バーリのスパゲッティ)・・・唐辛子、にんにく、バジル、スパイシートマトソース
娼婦の Pasta (プッタネスカ)・・・アンチョビー、ケイパー、ブラックオリーブ、トマトソース
貧乏人の Pasta (ポヴェレロ)・・・にんにく、卵、チーズ、黒胡椒
絶望の Pasta (ペペロンチーノ)・・・にんにく、唐辛子、オリーブオイル、ペペロンチーノ

ルーコラ入りグリーンサラダ

アンガス牛骨付き Tボーンステーキ

サイドディッシュ

カフェ

Bone-in Kuroge-wagyu Beef L-bone Steak Course

骨付き黒毛和牛 Lボーンステーキコース

1P 8,800 ※2名様～

Appetizer, Assorted sharicutes
Truffle-scented champignon soup
Calamari frites or Vegetable frites
Melon topped with prosciutto

Pasta *choose your favorite

Mafia pasta (Prozzuto Pomodoro)...Prosciutto, onion, garlic, basil, oregano, tomato sauce
Assassin's pasta (Spaghetti Bari)Chili, garlic, basil, spicy tomato sauce
Prostitute's pasta (Puttanesca)Anchovies, capers, black olives, tomato sauce
Poor man's pasta (Poverello)Garlic, eggs, cheese, black pepper
Despair's pasta(Peperoncino)Garlic, chili pepper, olive oil, peperoncino

Green salad with rocket

Side dish

Cafe

前菜

シャリキュトリー盛り合わせ

トリュフ香るシャンピニオンスープ

カラマリフリット 又は ベジタブルフリット

生ハムのせメロン

パスタ ※お好きなものをチョイス

マフィアの Pasta (プロズート・ポモドーロ)・・・生ハム、玉ねぎ、にんにく、バジル、オレガノ、トマトソース
暗殺者の Pasta (バーリのスパゲッティ)・・・唐辛子、にんにく、バジル、スパイシートマトソース
娼婦の Pasta (プッタネスカ)・・・アンチョビー、ケイパー、ブラックオリーブ、トマトソース
貧乏人の Pasta (ポヴェレロ)・・・にんにく、卵、チーズ、黒胡椒
絶望の Pasta (ペペロンチーノ)・・・にんにく、唐辛子、オリーブオイル、ペペロンチーノ

ルーコラ入りグリーンサラダ

サイドディッシュ

カフェ

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-
Seafood ceviche 贅沢に魚介のセビーチェ 2,600-
Fresh fish carpaccio 鮮魚のカルパッチョ 1,800-
Marinated bonito in soy sauce 厚切り鰹の軽い漬け 青唐辛子とコラトウーラ 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-
Prosciutto & Melon 生ハムとメロン 1,400-

Salads

サラダ

Mushrooms salad マッシュルームサラダ L 1,300- M 900-
Kale, quinoa, paprika chopped salad ケール、キヌア、パプリカ チョップドサラダ 1,200-
Grilled romaine lettuce caesar salad ロメインレタス、パルミジャーノ シーザーサラダ L 1,500- M 1,100-
Rucola salad ルーコラ入りサラダ L 1,300- M 900-

DEMODE QUEEN APOLLON

MEAT MEAT STEAK

渋谷宇田川で肉を喰らう！！

競買い A. Aged Kuroge-wagyu beef L-bone steak 熟成黒毛和牛 Lボーン骨付きリブローズステーキ 1人前 8,800- (2名様より)

B. Aged angus beef T-bone steak 熟成アンガス牛骨付き Tボーンステーキ 1人前 7,800- (2名様より)

競買い C. 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し上がり下さい。 (1,000g / 800g / 600g / 500g / 400g / 300g / 200g) 100g / 1,900-
--

競買い d. Kuroge-wagyu beef lean meat steak (Purchased at auction) 黒毛和牛赤身ステーキ(ランイチ、シントマ、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/ 200g) 100g / 1,700-
--

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(赤身でガツっとしています) 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-
--

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 Kuroge-wagyu beef w/ sukiyaki egg yolk sauce
黒毛和牛焼きペロリ牛スキヤキ卵黄ダレ

3,900-

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 devil chicken “Diavolo chicken”
悪魔のチキングリル 唐辛子を効かせた悪魔のチキン“ディアボロチキン”

2,300-

Thick-cut rare salmon steak w/ lemon & burnt soy sauce
厚切りサーモンのステーキ レモンと焦がし醤油ソース

2,300-

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

1,500-

Homemade pork ham steak
自家製ポークハムステーキ

1,400-

Beef liver sauteed in garlic sauce
牛レバー ガーリックソテー

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-

Truffle topped cheese omelet
当店人気 チーズオムレツ トリュフがけ

2,100-

Mushroom ajillo
マッシュルームアヒージョ

1,300-

Spicy shrimp ajillo
海老のスパイシーアヒージョ

1,600-

Shiitake & mushrooms sauteed in red wine vinegar
椎茸とマッシュルーム 赤ワインビネガーソテー

1,300-

Sautéed spinach
ほうれん草ソテー

1,300-

Sauteed celery
セロリのソテー

1,100-

Oven-baked whole onion & cheese
丸ごと玉ねぎチーズオープン焼き

1,300-

Sauteed potatoes w/ herb
ジャガイモ香草シャキシャキソテー

1,100-

Oven-baked broccoli & cheese
ブロッコリーチーズオープン焼き

1,300-

Mashed potatoes w/ truffle
トリュフマッシュポテト

1,100-

Grilled corn with butter & soy sauce
グリルコーンバター醤油

1,300-

Mashed potatoes w/ chilli beans
マッシュポテトとチリビーンズ

1,200-

Garlic rice
ガーリックライス

900-

Hamburger, Rice & Bread

100% Kuroge-wagyu beef hamburger
黒毛和牛 100%ハンバーガー

900-

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-

Gorgonzola cheese hamburger
ゴルゴンゾーラチーズハンバーガー

1,800-

Homemade bread
自家製ブレッド

300-

Chili bean burger
チリビーンズのせハンバーガー

1,600-

Rice
ライス

L / 400- M / 300-

Rice, Pasta

Mafia pasta (Prozzuto Pomodoro) マフィアの Pasta (プロズート・ポモドーロ)	1,800-
Assassin's pasta (Spaghetti Bari) 暗殺者の Pasta (バーリのスパゲッティ)	1,600-
Prostitute's pasta (Puttanesca) 娼婦の Pasta (プッタネスカ)	1,600-
Poor man's pasta (Poverello) 貧乏人の Pasta (ポヴェレロ)	1,500-
Pasta of despair (Peperoncino) 絶望の Pasta (ペペロンチーノ)	1,400-
Seafood Pescatore (Rosso or Bianca) 魚介のペスカトーレ (ロッソ又はビアンカ)	2,200-
Seafood Genovese 魚介のジェノベーゼ	2,200-
Kuroge-wagyu Bolognese 黒毛和牛ボロネーゼ	1,800--
Shrimp & tomato summer risotto 海老とトマトのサマーリゾット	1,800-
4 kinds of cheese risotto 4種のチーズのリゾット	1,600-
Basil & pine nut garlic fried rice バジルと松の実のガーリックチャーハン	1,300-
Curry rice カレーライス	1,300-
Italian rice イタリアンライス	1,500-

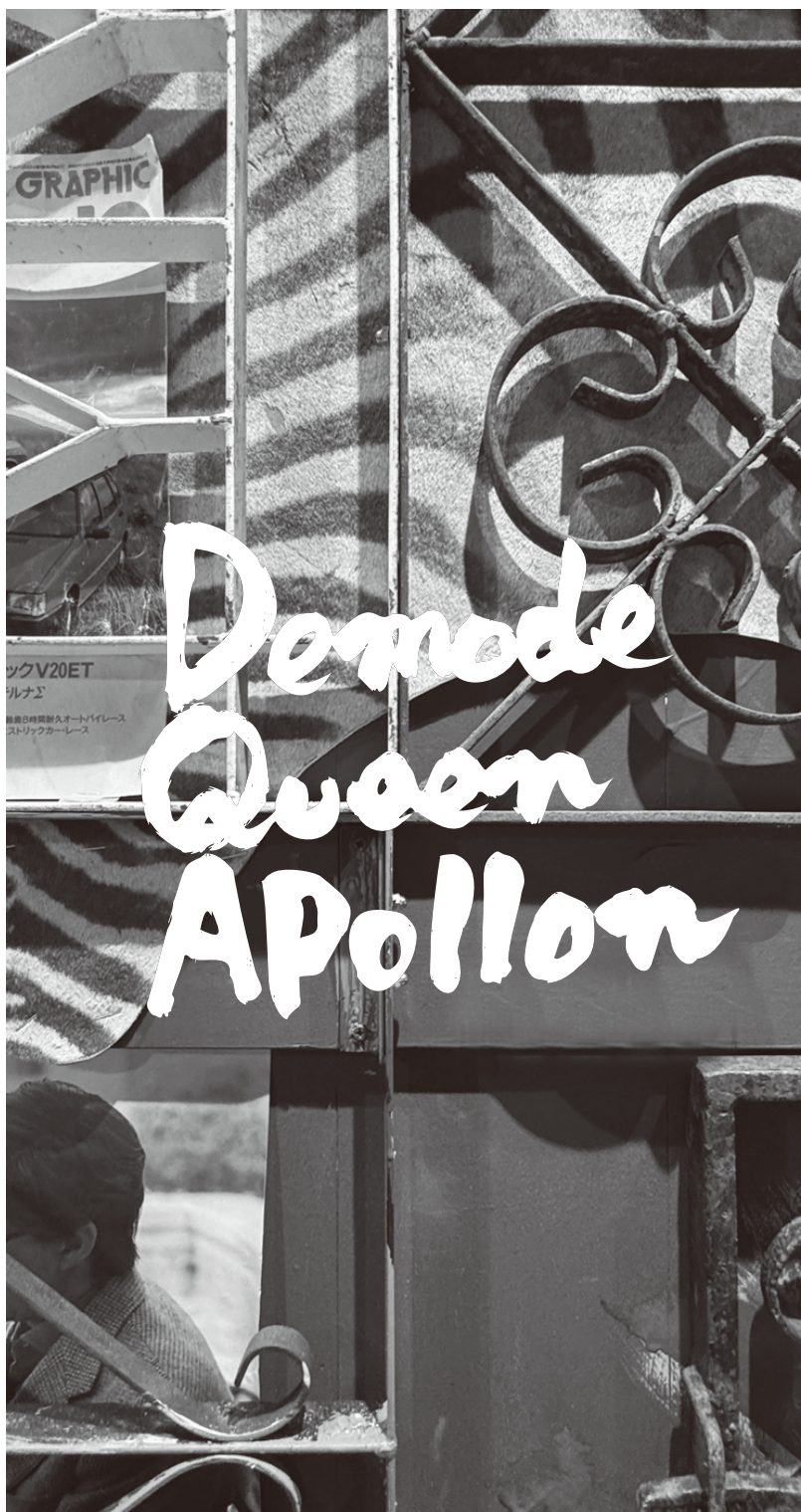
※その他、Pasta、リゾットなど食材があればお作り致します。ご相談ください。

DESSERT

Crème brûlée 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パシュランパフェ	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-
Americano アメリカーノ	700-
Caffe latte カフェラテ	800-
Black tea 紅茶	700-
Herbal tea ハーブティ	700-
Iced coffee アイスコーヒー	700-
Iced latte アイスラテ	800-
Iced tea アイ스티	700-



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/

