



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 12,000 ※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

前菜とシャリキュトリ盛り合わせ

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
- 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 10,000 ※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

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

Side dish

Cafe

前菜と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

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

骨付き黒毛和牛 Lボーンステーキコース

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-
------------------------	------

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 青唐辛子とコラトゥーラ	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
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)

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 9,800- (2名様より)

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し上がり下さい。 (1,000g / 800g / 600g / 500g / 400g / 300g / 200g) 100g / 2,400-

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 / 1,900-

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 / 2,000-

Big plated grill & saute

その他料理、グリル、ソテー

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-
Pork Belly Spare Ribs 骨付豚バラ肉スペアリブ 蜂蜜とローズマリーでマリネしました	2,400-
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-
Homemade pork ham steak 自家製ポークハムステーキ	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-
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-	Broccoli, garlic & chili pepper ajillo ブロッコリーにんにく唐辛子アヒージョ	1,300-
Sauteed potatoes w/ herb ジャガイモ香草シャキシャキソテー	1,100-	Grilled corn with butter & soy sauce コーンバター醤油グリル	1,300-
Mashed potatoes w/ truffle トリュフマッシュポテト	1,500-	Garlic rice ガーリックライス	900-
Mashed potatoes w/ chilli beans マッシュポテトとチリビーンズ	1,200-		

Hamburger

ハンバーガー

100% Kuroge-wagyu beef hamburger 黒毛和牛 100%ハンバーガー	1,800-	Homemade bread 自家製ブレッド	300-
Gorgonzola cheese hamburger ゴルゴンゾーラチーズハンバーガー	2,000-	Rice ライス	L / 400- M / 300-
Chili bean burger チリビーンズのせハンバーガー	1,800-		

Rice, Pasta

パスタ、ライス

Mafia pasta (Prozzuto Pomodoro) マフィアのパスタ(プロズート・ポモドーロ)	1,800-
Prostitute's pasta (Puttanesca) 娼婦のパスタ(プッタネスカ)	1,600-
Poor man's pasta (Poverello) 貧乏人のパスタ(ポヴェレロ)	1,500-
Pasta of despair (Peperoncino) 絶望のパスタ(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、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

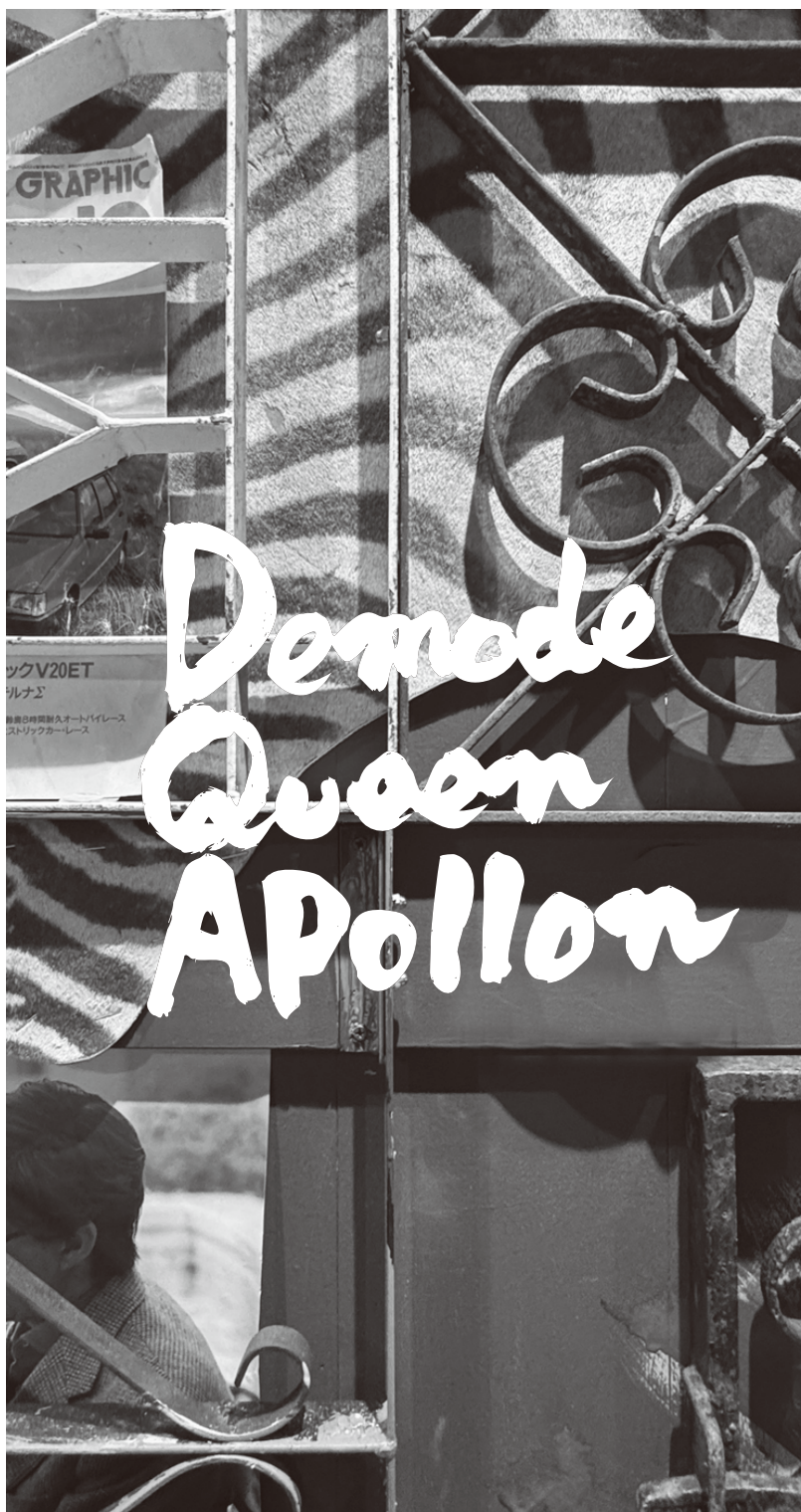
デザート

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-
Chocolate fondant フォンダンショコラ	900-
Goto salt vanilla gelato 五島塩のバニラジェラート	800-

Cafe

カフェ

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/