

BEEF BAR DINNER

STREET FOOD



BEEF ビーフ

RIBEYE HAM* リブアイハム*

Beef prosciutto & panettone salato

(ビーフプロシュート & パネトローネ サラート)

TARTARE & TARTINE* タルタル & タルティーヌ*

Veal bites, praline, sesame gaufrette

(一口サイズの仔牛、プラリネ、ごまゴーフレット)

TACOS* タコス*

Angus beef, tender wheat galette, avocado, Kobe

beef butter, habanero

(アングスビーフ、小麦のガレット、アボカド、神戸ビーフバター、ハバネロ)

BAO BUNS バオバンズ

Korean buns, jasmine tea smoked Wagyu beef

(韓国風バンズ、ジャスミンティーで燻製した和牛)

MINI SMASHED BURGERS* ミニスマッシュバーガー*

Beef, cheese, secret sauce, pickles

(ビーフ、チーズ、シークレットソース、ピクルス)



LEAF リーフ (サラダ)

SUPER KALE スーパーケール

Avocado, Parmesan, anchovies, cherry tomatoes, lemon zests

(アボカド、パルメザン、アンチョビ、チェリートマト、レモンの皮)

AVOCADO HUMMUS アボカドフムス

Avocado, tahini, socca crisps

(アボカド、タヒニ、ソッカクリスプ)



REEF リーフ (シーフード)

TUNA CEVICHE* マグロのセビーチェ*

Tuna, coconut milk, papaya & bell pepper
(マグロ、ココナッツミルク、パパイア、パプリカ)

PRAWN SALAD* 海老サラダ*

Avocado, pomegranate, green beans, sesame
(アボカド、ザクロ、インゲン豆、ごま)

COMFORT FOOD



PASTASCIUTTA パスタ

VEGGIE BOLOGNESE ベジーボロネーゼ

Pappardelle pasta, mushroom, kale
(パッパルデッレパスタ、マッシュルーム、ケール)



MEATS AND SAUCE お肉 & ソース

STEAKS-FRITES & BEEFBAR SAUCE*

ステーキフリット&ビーフバーソース*

The splendid filet-frites, black truffled butter sauce, with extract of
Sauce Originale Relais de Paris

(黒トリュフバターソースのフィレフリット、「ソース・オリジナル・ルレ・ド・パリ」を抽出したソース)

BLACK ANGUS FILET, 200g

(ブラックアンガスフィレ)



ROBATA 炉端焼き

GLAZED SALMON サーモンの照り焼き

Lemon mashed potatoes, unagi sauce
(レモンマッシュポテト、うなぎソース)



LEAFBAR リーフバー

CAULIFLOWER STEAK カリフラワーステーキ

Roasted cauliflower, green tahini sauce, pomegranate & sesame
(ローストしたカリフラワー、グリーンタヒニソース、ザクロとごま)



GRILLED BLACK ANGUS BEEF グリルドブラックアンガスビーフ

RANGERS VALLEY, AUSTRALIA CREEKSTONE FARMS, USA

レンジャーズバレー (オーストラリア)

クリークストーンファームズ (アメリカ)

• NYC Striploin* • Fillet Mignon* • Ribeye Cap* • Center Cut Ribeye*

(NYC ストリップロイン*/フィレミニオン*/リブアイキャップ*/センターカットリブアイ*)

WAGYU BEEF 和牛ビーフ

Rangers Valley, Australia レンジャーズバレー (オーストラリア)

Snake River Farms, USA スネークリバーファームズ (USA)

Whispering Dunes, Namibia ウィスパリングデューンズ (ナミビア)

STRIPLOIN*, 10.58oz / 300g 90
NYC ストリップロイン*,

RIBEYE CAP*, 7.1oz / 200g 95
リブアイキャップ*,

CENTER CUT RIBEYE*, 10.58oz / 300g 115
センターカットリブアイ*,

DOUBLE RIBEYE*, 17.64oz / 500g 177
ダブルリブアイ*,

TOMAHAWK*, 49.38oz / 1400g for 4 540
トマホーク*,

KOBE BEEF 神戸ビーフ

Japanese beef

KOBE BEEF*, 17.28oz / 490g for 2 420
神戸ビーフ*



SIDES サイドバー

HOMEMADE MASHED POTATOES 自家製マッシュポテト

- Classic • Gravy • Lemon & lime • Habanero, spring onion
(クラシック/グレービー/レモン&ライム/ハバネロ/スプリングオニオン)

SIGNATURE SAUCES シグネチャーソース

- Beefbar Sauce • Paradise Pepper
(ビーフバー/パラダイスパッパー)

HOMEMADE FRENCH FRIES 自家製フライドポテト

- Classic • Parmesan (クラシック/パルメザン)

VEGETABLES 野菜

Seasonal vegetables (季節のお野菜)



DESSERTS デザート

PAVLOVA パブロバ

Berries (ベリー類)

MILLE-CRÊPES CARAMEL MISO

ミルクレープ° (キャラメル味噌)

Crepes with salted caramel, almonds, walnuts & pistachios
(塩キャラメル、アーモンド、クルミ、ピスタチオ入り)

GELATO MANTEGATO ジェラート・マンテガート

Fior di latte gelato, sauces & tasty toppings
(フィオル・ディ・ラテのジェラート、ソース&トッピング)

FRESH FRUITS フレッシュフルーツ

Fresh seasonal fruits and berries (季節の新鮮なフルーツとベリー)



Indicates Vegetarian selections and may include dairy products.

※ベジタリアンメニューには乳製品が含まれる場合があります。

* UNITED STATES PUBLIC HEALTH ADVISORY: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.

* 米国公衆衛生勧告：生または加熱不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、食品媒介性疾患のリスクが高まる可能性があります。