

BLT STEAK OSAKA

LUNCH MENU

Special Lunch Course

Please choose one main dish.

All main dishes include assorted appetizer&dessert, popover and coffee or tea.

以下のメインディッシュに

前菜の盛り合わせ、ポップオーバー、デザートとの盛り合わせ、コーヒーまたは紅茶が付きます。



steak cuts & main dish

all of our beef is USDA Prime the finest available

- | | |
|--|--------|
| • HANGER ハンガー 150g | ¥2,900 |
| • FILLET MIGNON フィレミニヨン 150g | ¥5,800 |
| • FILLET MIGNON フィレミニヨン 200g | ¥7,700 |
| • RIB EYE リブアイ 300g | ¥6,600 |
| • DRY AGED BONE-IN NY STRIP 骨付 NY ストリップ 300g | ¥5,800 |
| • DRY AGED T-BONE ドライエイジング T ボーン 450g | ¥9,000 |
| • KOBE BEEF SIRLOIN 神戸牛 サーロイン 100g | ¥8,500 |
| • TODAY' S FISH 本日のお魚料理 | ¥3,800 |

Salad & Steak Set

- PRIME BEEF HAMBURG プライムビーフハンバーグ 200g ¥1,480
- CHUCK EYE STEAK チャックアイステーキ 150g ¥1,700

The main dishes include popover, salad and coffee or tea.
こちらのメインディッシュには
サラダ、ポップオーバー、コーヒーまたは紅茶が付きます。

steak temps

BLUE ブルー 表面焼き目、中は生 RARE レア 赤色、中心部は冷たい
MEDIUM RARE ミディアムレア 赤色、中心部は温かい MEDIUM ミディアム 少しピンクが残る程度
MEDIUM WELL ミディアムウエル 中もほとんど火が通っている WELL DONE ウエルダン 完全に火が通っている

saucers

Steak	3 Mustards	Horseradish	Chimichurri	Soy Wasabi
ステーキ	3 マスタード	ホースラディッシュ	チミチュリ	わさび醤油

kid' s plate お子様用プレート ¥1,500

別途、消費税 10%を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill.

* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にウエイターにお申し出ください。
生または完全に火が通っていない肉類、魚介類、卵を召し上がると、
食中毒のリスクが高まることを予めご了承ください。

*if you have a food allergy, please speak to the manager, or your server.
*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness



BISTRO LAURENT TOURONDEL