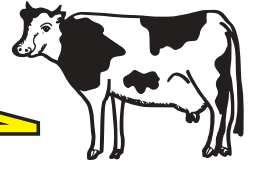


THE J.S. STEAK STAND PROMISE

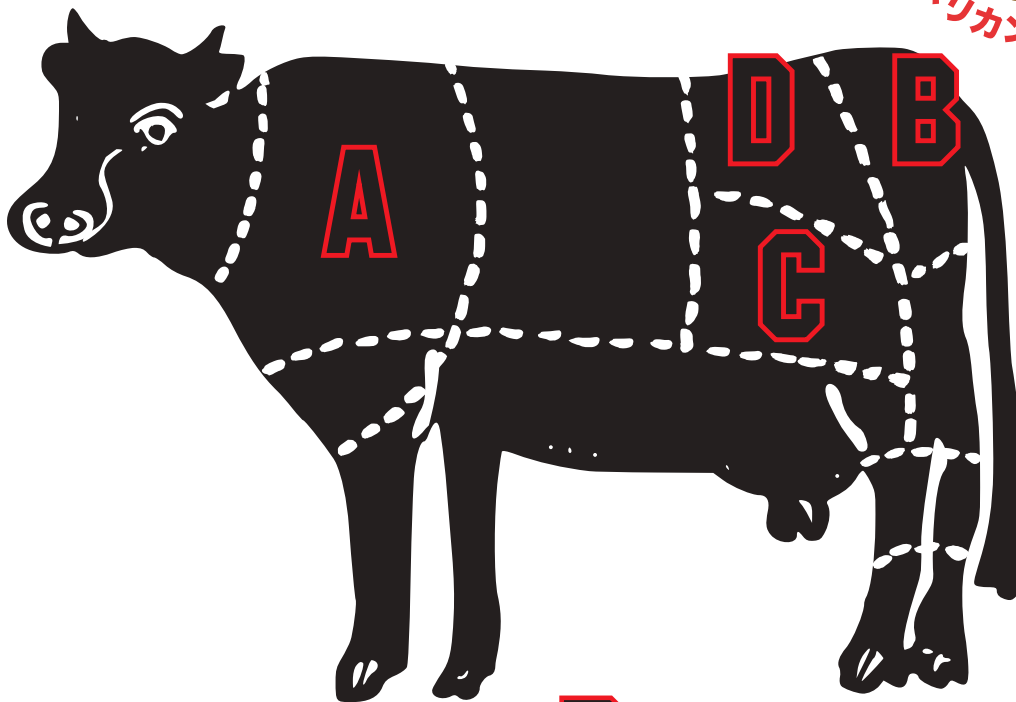


4 CUT OF BEEF

こだわりの“肉の火入れ”



赤身肉を国産牛脂で風味豊かに素揚げし、肉のジューシーな旨みを凝縮して閉じ込めた後に、赤熱する火山岩グリラーで余分な脂を落としながら香ばしくミディアムレアに焼き上げます。



A

ANGUS CHUCK STEAK

アンガスチャックステーキ

程よく脂のついた肩ロース肉。適度な歯応えと旨みの特徴。

B

ROUGH CUT STEAK

ラフカットステーキ

各部位の切り落としと、柔らかい赤身のミックス。

C

HANGING TENDER

ハンギングテンドー

ハラミ肉の一部。非常に柔らかく、肉の味が濃い。

D

SIRLOIN

サーロイン

ステーキに適した高級部位。肉質はきめ細かく上品な味わい。

部位によって焼き時間が異なりますので提供する順番が前後することがあります。

6 TYPES OF SAUCE

個性豊かな“6種のソース”

アメリカ・日本・アジアの素材を融合させた
彩り豊かで、肉の味わいに奥深さを与えるソースをご用意。
ステーキを豪快に頬張る高揚感はそのままに、
ソースの印象で味わいを変化させながら
肉の旨みをお楽しみいただけます。



STANDARD STEAK SOY SAUCE

スタンダード・ステーキ 醤油

濃口醤油と玉ねぎや白ワインをベースに、ガーリックをきかせてワインピネガーで酸味を加えたクセのない醤油ソースです。



BLACK GRAVY SOY SAUCE

ブラック・グレービー 醤油

鹿児島から取り寄せた黒糖醤油をベースに、熟成黒みりん、純玄米黒酢とビーフエキスをブレンドした当店のおすすめソース。細かく刻んだ黒いちじくと黒オリーブを隠し味に、最後にピリッとコクのある「黒セサミバター」をかけてご提供します。



GREEN SHISO CHIMICHURRI

グリーン・シソチミチュリ

香草を使った南米発祥のステーキソースをたっぷりの青じそでアレンジ。パセリやオニオン等の香味野菜を合わせて薄口醤油とピネガー、レモン果汁で味付けした、肉に合うさっぱりしたソースです。辛みの穏やかなタイ産グリーンチリのピクルスを添えてご提供します。



RED HOT ARRABBIATA

レッド・ホットアラビアータ

じっくり煮込んだトマトソースに、甘みのある韓国唐辛子、鮮烈な辛みのカイエンペッパーパウダー、一味唐辛子の3種の唐辛子粉とガーリックをきかせた旨辛ソース。さらにコクを出すためにコチュジャンを加え、サクサク食べられる山東省の揚げ唐辛子をトッピング。



BROWN DOUBLE PEPPER CREAM

ブラウン・Wペッパークリーム

アメリカのステーキハウスで定番の、黒胡椒とブランデーを使ったクリームソースを独自にアレンジ。生クリームとオニオンにたまり醤油を加えることで、肉とご飯に合う味付けにし、黒胡椒と四川の花山椒をダブルできかせてスパイシーに仕上げました。



WHITE LIME PONZU

ホワイト・ライムポン酢

粗食感を残すよう粗くおろした大根に、昆布と鰹の出汁がきいた「塩ポン酢」を合わせたオリジナルの「おろしポン酢」です。生のオニオンを加えることでコクのある旨味を出し、ライムの果汁を加えて爽やかな香りもプラスしました。

こだわりの6種類のソースをお楽しみください。