

GRAND MENU

STEAK
& COURSE

Grand Menu / issue 3 / 2022



 GRILL & BAR
CREW'S CAFE

LUNCH 11:00 ~ 15:00 (L.O. 14:00)
DINNER 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00) MON-FRI
17:00 ~ 23:00 (L.O. 22:00) SAT, SUN, and HOLIDAY

ADDRESS 56, horai cho, Marugame shi, Kagawa, 763-0062 TEL +81 (877)-64-6711 Web <http://www.crew-co.net/>

Order cut steak

オーダーカットステーキ

ご注文に応じて好きな量をお切りします。カットにより多少の誤差はご了承ください。

200g以上のカットが美味しく頂けるお勧めの量になります。

仕入れ状況により、日によっては無い部位もございますので、ご了承ください。

お好みでわさびをご用意致します。

国産黒毛和牛

系列店ぴこぴこ精肉店で使用している宮崎県の安楽畜産の和牛や全国の雌牛のみを厳選しています。



Sirloin

サーロイン

sirの称号を持つキングオブロイン
赤身と脂身のバランスは最高です。

1g グラム
35 yen



Fillet

フィレ

牛肉全体の2%ほどの希少な部位になります。この柔らかさは他のどこにも類を見ない食感です。

1g グラム
40 yen



Chateaubriand

シャトーブリアン

フィレの中でも更に希少性の高い部位になります。この部位を特に愛した作家、シャトーブリアンにちなんで命名されました。

1g グラム
42 yen

外国産黒毛和牛

Sirloin サーロイン

sirの称号を持つ
キングオブロイン
赤身と脂身の
バランスは最高です。

1g グラム
18 yen

Fillet フィレ

牛肉全体の2%ほどの
希少な部位になります。
この柔らかさは他の
どこにも類を見ない
食感です。

1g グラム
20 yen

Skirt ハラミ

ハラミは赤身と思われがち
ですがホルモン系に
なります。
通常の赤身とは違った
旨味が特徴になります。

1g グラム
15 yen

Deluxe Skirt

上ハラミ

ハラミは赤身と思われがち
ですがホルモン系になります。
通常の赤身とは違った旨味が特徴になります

1g グラム
17 yen

Chateaubriand

シャトーブリアン

フィレの中でも更に希少性の
高い部位になります。
この部位を特に愛した作家、
シャトーブリアンにちなんで命名されました。

1g グラム
25 yen



お一人様 **3,500**円コース

彩りサラダ
 クリームソースの Pasta
 本日のステーキ
 パケット
 本日のジェラート

3,500 yen

お一人様 **4,950**円コース

前菜3種盛り合わせ
 彩りサラダ
 トマトソースの Pasta
 魚介のクリーム煮
 グリルビーフの盛り合わせ
 パケット
 本日のジェラート

4,950 yen

お一人様 **7,500**円コース

前菜5種盛り合わせ
 シーフードブラッター
 生ハムサラダ
 季節野菜のアーリオオーリオ
 サーモンとエビのビスク仕立て
 3種の肉盛り合わせ
 パケット
 本日のデザート

7,500 yen



チーズコース

← **チーズコース** Cheese course

- 前菜** オーダーカットチーズ
 本日のチーズ1カット、グリッシーニ、ナッツ、フルーツ、ソース2種
- 温菜** チーズフォンデュ
 オリジナルチーズソース、季節の野菜9種、パケット、
 自家製ベーコン
- メイン** チーズステーキ
 グリルビーフ+モッツアレラチーズ
- デザート** 賞味期限8分瞬間ティラミス

5,500 yen

Free Drink

飲み放題(2時間)

コース注文の方に限り飲み放題を選択できます。

※2名様からご利用いただけます。

2時間 2,000円

- 生ビール
- グラスワイン 赤 or 白
- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- 麦焼酎
- 芋焼酎
- ハイボール
- グレープフルーツジュース
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- メロンソーダ
- コーラ
- ジンジャーエール
- 紅茶
- 珈琲

2時間 2,800円

上記のメニューに加えてこちらもご注文いただけます

- クラフトビール
- サンダリア
- スパークリングワイン
- カクテル各種(一部対象外)