BENJAMIN
A CUT ABOVE THE REST
STEAK HOUSE

APPETIZERS

*FRESH OYSTERS ON THE HALF SHELL	フレッシュオイスター	3,000
*SEAFOOD PLATTER (per person)	シーフードプラッター（1名様用）	4,800
JUMBO SHRIMP COCKTAIL (4)	ジャンボシュリンプカクテル(4)	3,200
JUMBO SHRIMP COCKTAIL (6)	ジャンボシュリンプカクテル(6)	4,800
JUMBO LUMP CRAB MEAT COCKTAIL	クラブミートカクテル	4,800
LOBSTER COCKTAIL	ロブスターカクテル	4,500
LUMP CRAB CAKE	クラブケーキ	3,200
BAKED CLAMS	ベイクドクラム	1,400
FRIED CRISPY CALAMARI	クリスピーカラマリ	2,400
SIZZLING JUMBO BACON	シズリングジャンボベーコン	1,200

BENJAMIN SIGNATURE TARTARE'S

*TUNA TARTARE	マグロのタルタル	2,500
*KUROGE WAGYU BEEF TARTARE WITH CAVIAR	黒毛和牛のタルタルステーキとキャビア	12,000

SOUPS

BENJAMIN SOUP	ベンジャミンスープ	2,300
FRENCH ONION SOUP	フレンチオニオンスープ	2,300
LOBSTER BISQUE	ロブスタービスク	2,100

SALADS

WEDGE SALAD *blue cheese dressing, bacon* — 1,300
ウェッジサラダ〈ブルーチーズドレッシング・ベーコン〉

MESCLUN SALAD *frisée, cherry tomatoes* — 1,400
メスクランサラダ〈フリゼ・チェリートマト・ヴィネグレット〉

BENJAMIN SALAD (for two) — 2,800
ベンジャミンサラダ（2名様用）〈クラブミート・アップル・フリゼ・チェリートマト・ヴィネグレット〉

CAESAR SALAD / with PREMIUM BACON — 1,700 / 2,800
シーザーサラダ / シーザーサラダ プレミアムベーコン付き

CHOPPED SALAD *tomatoes, onions, bacon* — 1,600
チョップドサラダ〈トマト・オニオン・ベーコン〉

BIBB SALAD *crumbled blue cheese, candied pecans, dried cranberries, balsamic vinaigrette* — 1,500
ビブサラダ〈ブルーチーズ・ピーカンナッツ・ドライクランベリー・バルサミックヴィネグレット〉

BUFFALO MOZZARELLA & TOMATOES (for two) *basil, olive oil* — 3,600
バッファローモッツァレラとトマト（2名様用）〈バジル・オリーブオイル・バルサミコビネガー〉

**These items are, or may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, seafood or shellfish increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Consumer Information: There is risk associated with consuming raw oysters. If you have chronic illness of the liver, stomach or blood or have immune disorders, you are at greater risk of serious illness from raw oysters, and should eat oysters fully cooked. If unsure of your risk, please consult a physician.

* 当店では厳選した食材を衛生的に管理、保管をしています．しかし火が通っていない鶏肉、牛肉、生牡蠣などの魚介類を食べる事はお客様の食あたりのリスクを上げる事実があります。
生物やよく加熱されていない物は抵抗力の弱い方（高齢者、妊婦、子供等）が食す場合、食中毒のリスクがあることをご理解ください。

表示は消費税別価格です。お会計時、別途サービス料10%を頂戴しております。
The prices listed do not include sales taxes. 10% service charge will be added to your bill.

BENJAMIN
A CUT ABOVE THE REST
STEAK HOUSE

STEAK & CHOPS

USDA PRIME CHEF SELECTED, DRY AGED IN OUR OWN AGING BOX
USDA 米国農務省認定PRIMEを専用熟成庫からお持ちします

*STEAK (for two)	ステーキ2名様用	16,000
*STEAK (for three)	ステーキ3名様用	24,000
*STEAK (for four)	ステーキ4名様用	32,000
*NEW YORK SIRLOIN STEAK	ニューヨークサーロインステーキ	9,000
*RIB EYE STEAK	リブアイステーキ	12,000
*FILET MIGNON	フィレミニョン	9,000
*RACK OF LAMB	ラムチョップ	8,500

STEAK ENHANCEMENTS ステーキのお供に

PEPPER CORN SAUCE / RED WINE SAUCE / MUSHROOM SAUCE ペッパーコーンソース / 赤ワインソース / マッシュルームソース	700

SEAFOOD

*LIVE LOBSTER *steamed or broiled*	ライブロブスター スチーム / 直火焼き	20,000~
*GRILLED ATLANTIC SALMON	アトランティックサーモンのグリル	4,000
*GRILLED SPICY TUNA	マグロのスパイシーステーキ	4,200
LOBSTER TAILS	ロブスターテール	6,800
SURF AND TURF (per person)	サーフアンドターフ（1名様用）〈フィレミニョン・ロブスターテール〉	9,000
*FRESH FISH IN SEASON	季節の鮮魚	3,800

VEGETABLES

CREAMLESS CREAMED SPINACH	クリームレスクリームスピナッチ	1,400
ASPARAGUS *sautéed or steamed*	グリーンアスパラガス ソテー / スチーム	1,500
BROCCOLI *sautéed or steamed*	ブロッコリー ソテー / スチーム	1,300
ONION RINGS	オニオンリング	1,200
SAUTEED ONIONS	ソテーオニオン	1,100
PEAS AND ONIONS	ピーアンドオニオン	1,100
SAUTEED MUSHROOMS	ソテーマッシュルーム	1,500

POTATOES

BENJAMIN HOME FRIES	ベンジャミンホームフライ	1,500
MASHED POTATOES	マッシュポテト	1,200
STEAK FRIES	フライドポテト	1,300
BAKED POTATO	ベイクドポテト	1,100