

**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

**DRY AGED** 熟成肉

【STEAK T ボーンステーキ (PORTERHOUSE ポーターハウス)】

* For two	ステーキ2名様用	_____	<b>21,800</b> (23,980)
* For three	ステーキ3名様用	_____	<b>29,800</b> (32,780)
* For four	ステーキ4名様用	_____	<b>39,800</b> (43,780)

\* NEW YORK SIRLOIN STEAK ニューヨークサーロインステーキ **13,800** (15,180)

\* RIB EYE STEAK リブアイステーキ **20,800** (22,880)



\* FILET MIGNON ファイレミニオン **12,000** (13,200)

\* VEAL SHORT LOIN 仔牛のショートロイン **7,500** (8,250)

\* RACK OF LAMB ラムチョップ **8,500** (9,350)

STEAK ENHANCEMENTS ステーキのお供に

PEPPER CORN SAUCE / RED WINE SAUCE / MUSHROOM SAUCE **700** (770)

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

**SEAFOOD**

* LIVE LOBSTER	steamed or broiled	ライブロブスター スチーム / 直火焼き	_____	<b>20,000~</b> (22,000~)
* GRILLED ATLANTIC SALMON		アトランティックサーモンのグリル	_____	<b>4,000</b> (4,400)
* GRILLED SPICY TUNA		マグロのスパイスステーキ	_____	<b>4,500</b> (4,950)
LOBSTER TAILS		ロブスターテール	_____	<b>6,800</b> (7,480)
SURF AND TURF	(per person)	サーフ&ターフ (1名様用) <フィレミニオン・ロブスターテール>	_____	<b>9,000</b> (9,900)
* FRESH FISH IN SEASON		季節の鮮魚	_____	<b>3,800</b> (4,180)

**SIDE DISHES**

CREAMLESS CREAMED SPINACH		クリームレスクリームスピナッチ	_____	<b>1,500</b> (1,650)
ASPARAGUS	sautéed or steamed	グリーンアスパラガス ソテー / スチーム	_____	<b>1,500</b> (1,650)
BROCCOLI	sautéed or steamed	ブロッコリー ソテー / スチーム	_____	<b>1,300</b> (1,430)
ONION RINGS		オニオンリング	_____	<b>1,200</b> (1,320)
SAUTEED ONIONS		ソテーオニオン	_____	<b>1,100</b> (1,210)
PEAS AND ONIONS		ピー&オニオン	_____	<b>1,100</b> (1,210)
SAUTEED MUSHROOMS		ソテーマッシュルーム	_____	<b>1,500</b> (1,650)
MAC AND CHEESE		マカロニ&チーズ	_____	<b>1,400</b> (1,540)
LOBSTER MAC AND CHEESE		ロブスターマカロニ&チーズ	_____	<b>2,400</b> (2,640)
BENJAMIN HOME FRIES		ベンジャミンホームフライ	_____	<b>1,500</b> (1,650)
MASHED POTATOES		マッシュポテト	_____	<b>1,300</b> (1,430)
STEAK FRIES		フライドポテト	_____	<b>1,300</b> (1,430)
BAKED POTATO		バイクドポテト	_____	<b>1,100</b> (1,210)

お会計時、別途サービス料10%を頂戴しております。 カッコ内は税込価格です。  
10% service charge will be added to your bill. Inside is the tax-included price.

**BENJAMIN**  
A CUT ABOVE  THE REST  
**STEAK HOUSE**

---

---

**APPETIZERS**

---

---

*CAVIAR	キャビア	10g	6,500	(7,150)
		50g	20,000	(22,000)
*FRESH OYSTERS ON THE HALF SHELL	フレッシュオイスター		3,000	(3,300)
*SEAFOOD PLATTER (per person)	シーフードプラッター (1名様用)		6,800	(7,480)
JUMBO SHRIMP COCKTAIL (4)	ジャンボシュリンプカクテル (4)		3,200	(3,520)
JUMBO SHRIMP COCKTAIL (6)	ジャンボシュリンプカクテル (6)		4,800	(5,280)
JUMBO LUMP CRAB MEAT COCKTAIL	クラブミートカクテル		4,800	(5,280)
LOBSTER COCKTAIL	ロブスターカクテル		6,300	(6,930)
LUMP CRAB CAKE	クラブケーキ		3,200	(3,520)
FRIED CRISPY CALAMARI	クリスピーカラマリ		2,400	(2,640)
SIZZLING JUMBO BACON	シズリングジャンボベーコン		1,200	(1,320)

---

---

**BENJAMIN SIGNATURE TARTARE'S**

---

---

*TUNA TARTARE	マグロのタルタル		2,500	(2,750)
*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	(13,200)

---

---

**SOUPS**

---

---

BENJAMIN SOUP	ベンジャミンスープ		2,300	(2,530)
FRENCH ONION SOUP	フレンチオニオンスープ		2,300	(2,530)
LOBSTER BISQUE	ロブスタービスク		2,100	(2,310)

---

---

**SALADS**

---

---

WEDGE SALAD	blue cheese dressing, cherry tomatoes, bacon		1,300	(1,430)
ウェッジサラダ (ブルーチーズドレッシング・チェリートマト・ベーコン)				
MESCLUN SALAD	frisée, cherry tomatoes, vinaigrette		1,400	(1,540)
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)	crab meat, sliced apples, frisée, cherry tomatoes, vinaigrette		2,800	(3,080)
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			1,700	(1,870)
シーザーサラダ				
CAESAR SALAD with PREMIUM BACON			2,800	(3,080)
シーザーサラダ プレミアムベーコン付き				
CHOPPED SALAD	blue cheese dressing, tomatoes, onions, bacon		1,600	(1,760)
チョップドサラダ (ブルーチーズドレッシング・トマト・オニオン・ベーコン)				
BIBB SALAD	crumbled blue cheese, candied pecans, dried cranberries, balsamic vinaigrette		1,500	(1,650)
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・バルサミコヴィネガー)				
BUFFALO MOZZARELLA & TOMATOES (for two)	basil, olive oil, balsamic vinaigrette		3,800	(4,180)
バッファローモッツアレラとトマト (2名様用) (バジル・オリーブオイル・バルサミコヴィネガー)				

\*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。

お会計時、別途サービス料10%を頂戴しております。 カッコ内は税込価格です。  
10% service charge will be added to your bill. Inside is the tax-included price.