

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 2名様用	_____	23,500 (25,850)
* For three 3名様用	_____	35,000 (38,500)
* For four 4名様用	_____	46,000 (50,600)

* **NEW YORK SIRLOIN STEAK** ニューヨークサーロインステーキ **15,000** (16,500)

* **RIB EYE STEAK** リブアイステーキ **23,000** (25,300)



* **FILET MIGNON** ファイルミニオン **S 9,000** (9,900)
R 13,000 (14,300)

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

* **KYOTO BEEF STEAK** 京都肉ステーキ **7,800** (8,580)

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

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 **各 700** (770)

* **SIRLOIN STEAK CHEESE SANDWICH - USDA PRIME** **2,800** (3,080)
USDA プライム サーロインステーキチーズサンド

SEAFOOD

* **LIVE LOBSTER** *steamed or broiled* ライブロブスター スチーム / 直火焼き **MARKET PRICE**

* **GRILLED ATLANTIC SALMON** アトランティックサーモンのグリル **4,000** (4,400)

* **GRILLED SPICY TUNA** マグロのスパイスステーキ **4,500** (4,950)

LOBSTER TAILS ロブスターテール **6,800** (7,480)

SURF AND TURF (per person) サーフ&ターフ (1名様用) (ファイルミニオン・ロブスターテール) **10,000** (11,000)

* **FRESH FISH IN SEASON** 季節の鮮魚 **3,800** (4,180)

SIDE DISHES

CREAMLESS CREAMED SPINACH クリームレスクリームスピナッチ **1,500** (1,650)

ASPARAGUS *sautéed or steamed* グリーンアスパラガス ソテー / スチーム **1,500** (1,650)

BROCCOLI *sautéed or steamed* ブロッコリー ソテー / スチーム **1,300** (1,430)

ONION RINGS オニオンリング **1,200** (1,320)

SAUTEED ONIONS ソテーオニオン **1,100** (1,210)

PEAS AND ONIONS ピー&オニオン **1,100** (1,210)

SAUTEED MUSHROOMS ソテーマッシュルーム **1,500** (1,650)

MAC AND CHEESE マカロニ&チーズ **1,400** (1,540)

LOBSTER MAC AND CHEESE ロブスターマカロニ&チーズ **2,400** (2,640)

SEASONAL 'KYO YASAI' LOCAL VEGETABLES 季節の京野菜 **1,600** (1,760)

BENJAMIN HOME FRIES ベンジャミンホームフライ **1,500** (1,650)

MASHED POTATOES マッシュポテト **1,300** (1,430)

STEAK FRIES フライドポテト **1,300** (1,430)

BAKED POTATO バイクドポテト **1,100** (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	S 6,000 (6,600) R 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	S 1,200 (1,320) R 2,100 (2,310)

SALADS

WEDGE SALAD <i>blue cheese dressing, cherry tomatoes, bacon</i> 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)	S 900 (990) R 1,300 (1,430)
MESCLUN SALAD <i>frisée, cherry tomatoes, vinaigrette</i> 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)	1,400 (1,540)
BENJAMIN SALAD <i>crab meat, sliced apples, frisée, cherry tomatoes, vinaigrette</i> ベンジャミンサラダ (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)	S 1,600 (1,760) R 2,800 (3,080)
CAESAR SALAD シーザーサラダ	1,700 (1,870)
CAESAR SALAD with PREMIUM BACON シーザーサラダ プレミアムベーコン付き	2,800 (3,080)
CHOPPED SALAD <i>blue cheese dressing, tomatoes, onions, bacon</i> 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)	S 1,000 (1,100) R 1,600 (1,760)
BIBB SALAD <i>crumbled blue cheese, candied pecans, dried cranberries, balsamic vinaigrette</i> 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)	1,500 (1,650)
BUFFALO MOZZARELLA & TOMATOES (for two) <i>basil, olive oil, balsamic vinaigrette</i> 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・バルサミコヴィネガー)	3,800 (4,180)

*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.