

# GRAND MENU



ステーキのあすか

SINCE 1972

# オースト産サーロインステーキ *Aussie Sirloin Steak*



良質のオーストラリア産牛ロース肉、そしてバリエーション豊富なソースが美味しさを引き立てます。  
お好みのソースでお召し上がり下さい。



ヤングステーキ (200g)

Beef Steak Ginger Taste

## ビーフ生姜焼きステーキ

生姜風味の醤油味。

150g ¥1,750 (税込¥1,925) **set** ¥2,650 (税込¥2,915)

Beef Steak Moromi Miso Sauce

## もろみステーキ

特製もろみを使用した、醤油&味噌味。

150g ¥1,750 (税込¥1,925) **set** ¥2,650 (税込¥2,915)

Aussie Sirloin Steak

## オージーサーロインステーキ

塩・胡椒・メンテルバターでお肉の味を引き立てます。

150g ¥1,750 (税込¥1,925) **set** ¥2,650 (税込¥2,915)

Beef Steak Garlic Taste

## ガーリックステーキ

ガーリックオイル炒め、フライドガーリック付。

200g ¥2,300 (税込¥2,530) **set** ¥3,200 (税込¥3,520)

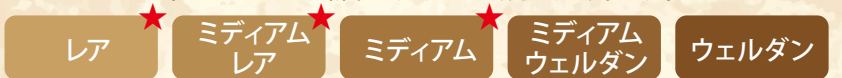
Beef Steak Spicy Sauce

## ヤングステーキ

醤油風味のピリカラソース。

200g ¥2,300 (税込¥2,530) **set** ¥3,200 (税込¥3,520)

焼き加減 (★マークが当店おすすめの焼き加減です)



**FREE SELECT** ステーキソース お好みでお選びください

「塩」・「胡椒」・「メンテルバター」で味付けをしておりますが、ご希望によりお申し付け下さい。

わさび醤油    和風ソース    ポン酢とおろし

ポン酢とおろし

**ORDER CUT** オーダーカット **追加料金**

お好みによりお肉 (追加) のオーダーカットも承ります。

■オースト産牛サーロイン(50g単位) ¥550 (税込¥605)

※写真はイメージとなります

**Set Menu** セットメニュー ¥900 (税込¥990)

- ◆コーンスープ
- ◆ライス or パン
- ◆スモールサラダ
- ◆ソフトドリンク

**Course Menu** コースメニュー ¥1,200 (税込¥1,320)

- ◆コーンスープ
- ◆ライス or パン
- ◆スモールサラダ
- ◆ソフトドリンク

デザートは季節によって替わります。

**Drink Menu** セット・コースのドリンクはこちらからお選びください。

●コーヒー (Hot & Cold) ●紅茶 (Hot & Cold) ●オレンジジュース ●ジンジャーエール ●コカ・コーラ ●烏龍茶 ●カルピス ●アップルジュース

# 国産牛 *Japanese Beef*

日本国内で飼育された「B3」ランクの交雑牛を使用しております。  
程良い霜降りが入った柔らかい肉質をご賞味下さい。

B.M.S(牛脂肪交雑基準)  
**B3**[5~6等級]



Sirloin Steak

## 国産牛 サーロインステーキ

150g ¥3,300 (税込¥3,630) **set** ¥4,200 (税込¥4,620)

200g ¥4,100 (税込¥4,510) **set** ¥5,000 (税込¥5,500)

250g ¥4,900 (税込¥5,390) **set** ¥5,800 (税込¥6,380)

焼き加減 (★マークが当店おすすめの焼き加減です)



Fillet Steak

## 国産牛 テンダーロインステーキ

100g ¥3,300 (税込¥3,630) **set** ¥4,200 (税込¥4,620)

150g ¥4,400 (税込¥4,840) **set** ¥5,300 (税込¥5,830)

200g ¥5,500 (税込¥6,050) **set** ¥6,400 (税込¥7,040)

250g ¥6,600 (税込¥7,260) **set** ¥7,500 (税込¥8,250)

**FREE SELECT** ステーキソース お好みでお選びください

「塩」・「胡椒」・「メンテルバター」で味付けをしておりますが、ご希望によりお申し付け下さい。

わさび醤油 和風ソース ポン酢とおろし

ボン酢とおろし

ORDER CUT **オーダーカット** 追加料金

お好みによりお肉 (追加) のオーダーカットも承ります。

- 国産牛サーロイン(50g単位) ¥800 (税込¥880)
- 国産牛テンダーロイン(50g単位) ¥1,100 (税込¥1,210)

※写真はイメージとなります

### サイドオーダー Side Order

	ライス Rice ¥220 (税込¥242)		パン Bread ¥220 (税込¥242)
	ライス(大盛) Rice (Large) ¥270 (税込¥297)		スモールサラダ Small Salade ¥300 (税込¥330)
	コーンスープ Corn soup ¥350 (税込¥385)		味噌汁 Miso soup ¥100 (税込¥110)

### トッピング Topping

	トッピングエビフライ(1本) Deepfried Shrimp ¥700 (税込¥770)		ガーリックチップ Garlic chips ¥100 (税込¥110)		マスタード Mustard ¥50 (税込¥55)
お選びいただいたステーキにエビフライ(1本)をお付けできます。		ブラックペッパー・岩塩は卓上にございます。ご自由にお使いください。			

※写真はテンダーロインステーキにトッピングの例

# 黒毛和牛 *Japanese Black Cattle*

日本全国より選抜された「A5」ランクの黒毛和牛を使用しております。  
キメ細かな肉質で口の中に入れるととろけるような食感が特徴です。

B.M.S(牛脂肪交雑基準)  
**A5**[8~9等級]



## Sirloin Steak (Japanese Black Cattle) 黒毛和牛 サーロインステーキ

150g ¥4,500 (税込¥4,950) **set** ¥5,400 (税込¥5,940)

200g ¥5,700 (税込¥6,270) **set** ¥6,600 (税込¥7,260)

250g ¥6,900 (税込¥7,590) **set** ¥7,800 (税込¥8,580)

焼き加減 (★マークが当店おすすめの焼き加減です)

- レア
- ★ ミディアムレア
- ★ ミディアム
- ★ ミディアムウェルダン
- ウェルダン

## Fillet Steak (Japanese Black Cattle) 黒毛和牛 テンダーロインステーキ

100g ¥4,900 (税込¥5,390) **set** ¥5,800 (税込¥6,380)

150g ¥6,500 (税込¥7,150) **set** ¥7,400 (税込¥8,140)

200g ¥8,100 (税込¥8,910) **set** ¥9,000 (税込¥9,900)

250g ¥9,700 (税込¥10,670) **set** ¥10,600 (税込¥11,660)

**FREE SELECT** ステーキソース お好みでお選びください

「塩」・「胡椒」・「メンテルバター」で味付けをしておりますが、ご希望によりお申し付け下さい。

わさび醤油    和風ソース    ポン酢とおろし

ポン酢とおろし

**ORDER CUT** オーダーカット **追加料金**

お好みによりお肉 (追加) のオーダーカットも承ります。

- 黒毛和牛サーロイン (50g単位) **¥1,200** (税込¥1,320)
- 黒毛和牛テンダーロイン (50g単位) **¥1,600** (税込¥1,760)

※写真はイメージとなります

**Set Menu** **セットメニュー ¥900** (税込¥990)



◆ コーンスープ



◆ ライス or パン



◆ スモールサラダ



◆ ソフトドリンク

**Course Menu** **コースメニュー ¥1,200** (税込¥1,320)



◆ コーンスープ



◆ ライス or パン



◆ スモールサラダ



◆ ソフトドリンク



デザートは季節によって替わります。

**Drink Menu** セット・コースのドリンクはこちらからお選びください。

● コーヒー (Hot & Cold) ● 紅茶 (Hot & Cold) ● オレンジジュース ● ジンジャーエール ● コカ・コーラ ● 烏龍茶 ● カルピス ● アップルジュース



# 信州牛 *Shinshu Beef*

さわやかな信州の高原で飼育された「りんご和牛信州牛」。A5ランクを使用し、香り豊かな味わいが特徴です。

Sirloin Steak (Shinshu)

## 信州牛 サーロインステーキ

150g ¥4,700 (税込¥5,170) **set** ¥5,600 (税込¥6,160)

200g ¥6,000 (税込¥6,600) **set** ¥6,900 (税込¥7,590)

250g ¥7,300 (税込¥8,030) **set** ¥8,200 (税込¥9,020)

Fillet Steak (Shinshu)

## 信州牛 テンダーロインステーキ

100g ¥5,000 (税込¥5,500) **set** ¥5,900 (税込¥6,490)

150g ¥6,700 (税込¥7,370) **set** ¥7,600 (税込¥8,360)

200g ¥8,400 (税込¥9,240) **set** ¥9,300 (税込¥10,230)

250g ¥10,100 (税込¥11,110) **set** ¥11,000 (税込¥12,100)

Rib Roast Steak (Shinshu)

## 信州牛 リブロースステーキ

200g ¥5,000 (税込¥5,500) **set** ¥5,900 (税込¥6,490)

250g ¥6,100 (税込¥6,710) **set** ¥7,000 (税込¥7,700)

300g ¥7,200 (税込¥7,920) **set** ¥8,100 (税込¥8,910)

焼き加減 (★マークが当店おすすめの焼き加減です)

- レア
- ★ ミディアムレア
- ★ ミディアム
- ★ ミディアムウェルダン
- ウェルダン



B.M.S(牛脂肪交雑基準)  
**A5** [8~11等級]

美味探求

りんご和牛  
**信州牛**

**FREE SELECT** **ステーキソース** お好みでお選びください

「塩」・「胡椒」・「メンデルバター」で味付けをしておりますが、ご希望によりお申し付け下さい。

わさび醤油
和風ソース
ポン酢とおろし

ポン酢とおろし

**ORDER CUT** **オーダーカット** 追加料金

お好みによりお肉 (追加) のオーダーカットも承ります。

- 信州牛サーロイン (50g単位) **¥1,300** (税込¥1,430)
- 信州牛テンダーロイン (50g単位) **¥1,700** (税込¥1,870)
- 信州牛リブロース (50g単位) **¥1,100** (税込¥1,210)

※写真はイメージとなります

## サイドオーダー Side Order

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  | ライス<br>Rice<br>¥220 (税込¥242)             |  | パン<br>Bread<br>¥220 (税込¥242)             |
|  | ライス(大盛)<br>Rice (Large)<br>¥270 (税込¥297) |  | スモールサラダ<br>Small Salade<br>¥300 (税込¥330) |
|  | コーンスープ<br>Corn soup<br>¥350 (税込¥385)     |  | 味噌汁<br>Miso soup<br>¥100 (税込¥110)        |

## トッピング Topping

- 

**トッピングエビフライ (1本)**  
Deepfried Shrimp  
¥700 (税込¥770)

お選びいただいたステーキにエビフライ (1本) をお付けできます。



ガーリックチップ  
Garlic chips  
¥100 (税込¥110)



マスタード  
Mustard  
¥50 (税込¥55)



ブラックペッパー・岩塩は卓上にございます。ご自由にお使いください。

# ハンバーグステーキ *Hamburg Steak*

あすか自慢の手作りハンバーグはビーフ100%(和牛入り)です。  
さらにくるみ、銀杏、エビを加え、味わい深く仕上げました。

ハンバーグにはアレルギー物質として ●卵 ●エビ ●くるみが含まれています。食品添加物は一切使用しておりません。



レギュラーハンバーグ (200g)

Regular Hamburg Steak

**レギュラーハンバーグ (200g) ¥1,000** (税込¥1,100)

デミグラスソースで味わうスタンダードな美味しさです。

Hamburg Steak with Cheese

**チーズハンバーグ (200g) ¥1,100** (税込¥1,210)

とろけるチーズとデミグラスソースでどうぞ。

Hamburg Steak with Grated Radish

**和風おろしハンバーグ (200g) ¥1,100** (税込¥1,210)

大根おろしのせ、醤油ベースの和風ソース付。

Jumbo Hamburg Steak

**ジャンボハンバーグ (300g) ¥1,450** (税込¥1,595)

デミグラスソースでボリューム満点!

# ポークステーキ *Pork Steak*

厳選された国産豚ロース肉を厚切りで  
焼き上げました。

Thick Pork Steak

**ポーク厚焼 (200g) ¥1,300** (税込¥1,430)

塩・胡椒・メンテルバターでお肉の味を引き立てます。

Pork Steak Ginger Taste

**ポーク生姜焼 (200g) ¥1,350** (税込¥1,485)

生姜風味の醤油味。



ポークステーキ

チキンステーキ

# チキンステーキ *Chicken Steak*

こだわりの国産鶏もも肉をお好みの味付で  
お召し上がり下さい。

Chicken Steak

**チキンステーキ (250g) ¥900** (税込¥990)

塩・胡椒・ステーキ醤油でシンプルな味。

Chicken Steak Moromi Miso Taste

**チキンもろみ焼き (250g) ¥950** (税込¥1,045)

特製もろみを使用した醤油&味噌味。

Teriyaki Chicken Steak

**照焼きチキン (250g) ¥950** (税込¥1,045)

醤油風味のピリ辛ソース。



## お子様ランチ *Kid's Lunch*

**よいこのランチ ¥750** (税込¥825)

お料理には以下のアレルギー物質が含まれます。  
〔ハンバーグ〕●豚肉 ●小麦〔エビフライ(タルタルソース)〕  
●エビ ●卵〔グラタン〕●牛乳 ●エビ〔コーンスープ〕●牛乳

Set Menu

## セットメニュー ¥900 (税込¥990)



◆コーンスープ



◆ライス or パン



◆スモールサラダ



◆ソフトドリンク

Course Menu

## コースメニュー ¥1,200 (税込¥1,320)



◆コーンスープ



◆ライス or パン



◆スモールサラダ



◆ソフトドリンク



デザートは季節によって替わります。

**Drink Menu** セット・コースのドリンクはこちらからお選びください。

- コーヒー (Hot & Cold)
- 紅茶 (Hot & Cold)
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- コカ・コーラ
- 烏龍茶
- カルピス
- アップルジュース

# コンビネーション *Combination*

ジャンボエビフライと肉料理の組み合わせ。  
ボリュームたっぷりのうれしいメニューです。

Deepfried Shrimp & Hamburg Steak  
**エビフライ&ハンバーグ (200g) ¥1,700** (税込¥1,870)  
ジャンボエビフライ&ハンバーグ(デミグラスソース)

Deepfried Shrimp & Chicken Steak  
**エビフライ&チキン (250g) ¥1,600** (税込¥1,760)  
ジャンボエビフライ&チキン(塩・胡椒・ステーキ醤油)

Deepfried Shrimp & Thick Pork Steak  
**エビフライ&ポーク厚焼 (200g) ¥2,000** (税込¥2,200)  
ジャンボエビフライ&ポーク(塩・胡椒・メンデルバター)

Deepfried Shrimp & Beef Steak  
**エビフライ&ビーフステーキ (150g) ¥2,450** (税込¥2,695)  
ジャンボエビフライ&ビーフ(塩・胡椒・メンデルバター)



エビフライ&ビーフステーキ (150g)



エビフライ

# シーフード *Seafood*

エビをはじめ厳選したシーフードを揃えました。  
肉類は使用していません。

Deepfried Shrimps  
**エビフライ ¥1,400** (税込¥1,540)  
ジャンボエビフライ(2本付)

Seafood Mixed Steak  
**シーフードミックスステーキ ¥1,600** (税込¥1,760)  
ジャンボエビフライ、サーモン、帆立のグラタン

# ステーキ御膳 *Steak Gozen*

和食とともにステーキを楽しむ御膳です。

Imported Beef Sirloin  
**輸入牛サーロイン (80g) ¥2,000** (税込¥2,200)

Japanese Beef Sirloin  
**国産牛サーロイン (80g) ¥2,600** (税込¥2,860)

Shinshu Beef Sirloins  
**信州牛サーロイン (80g) ¥3,100** (税込¥3,410)



# サイドオーダー *Side Order*

	ライス Rice ¥220 (税込¥242)		パン Bread ¥220 (税込¥242)
	ライス(大盛) Rice (Large) ¥270 (税込¥297)		スモールサラダ Small Salade ¥300 (税込¥330)
	コーンスープ Corn soup ¥350 (税込¥385)		味噌汁 Miso soup ¥100 (税込¥110)

# トッピング *Topping*

	トッピングエビフライ(1本) Deepfried Shrimp ¥700 (税込¥770) お選びいただいたステーキにエビフライ(1本)をお付けできます。		ガーリックチップ Garlic chips ¥100 (税込¥110)		マスタード Mustard ¥50 (税込¥55)
			ブラックペッパー・岩塩は卓上にございます。ご自由にお使いください。		

# サラダ *Salad*

Vegetable Salad

ヤサイサラダ

¥600 (税込¥660)

Tuna Salad

ツナサラダ

¥700 (税込¥770)



カニサラダ



シーザーサラダ

Caesar Salad

シーザーサラダ

¥900 (税込¥990)

Crab Salad

カニサラダ

¥1,000 (税込¥1,100)

# サイドディッシュ *Side Dish*

Shrimps Fritter

海老のフリッター

¥500 (税込¥550)

Smoked Salmon

スモークサーモン

¥650 (税込¥715)

Vienna Sausage Mix

ウインナーミックス

¥750 (税込¥825)

Cheese Mix

チーズミックス

¥750 (税込¥825)



スモークサーモン



ウインナーミックス



海老のフリッター



チーズミックス



# ドリンク Drink

## ビール Bottle Beer

キリン一番搾り (500ml) ¥550 (税込¥605)

アサヒスーパードライ (500ml) ¥550 (税込¥605)



## 生ビール Draft Beer

キリン一番搾り (中ジョッキ) ¥600 (税込¥660)

キリン一番搾り (グラス) ¥400 (税込¥440)

## 日本酒 Sake

清酒 上撰 (180ml) ¥450 (税込¥495)

軽快なやや辛口 (爛または冷やでお召し上がりください)

生酒 純米酒 (300ml) ¥900 (税込¥990)

軽快なやや辛口



## グラスワイン Wine

赤ワイン ¥500 (税込¥550)

ミディアムボディの辛口

白ワイン ¥500 (税込¥550)

味わい深い辛口

ロゼワイン ¥500 (税込¥550)

フルーティーなやや甘口



## ウイスキー Whisky

NIKKA (Super Nikka シングル) ¥550 (税込¥605)

水割り・ロック

NIKKA (Super Nikka ダブル) ¥800 (税込¥880)

水割り・ロック



## 焼酎 (グラス) Shochu

麦焼酎 ¥500 (税込¥550)

水割り・お湯割り

芋焼酎 ¥500 (税込¥550)

水割り・お湯割り



## ハイボール High Ball

NIKKA (Super Nikka シングル) ¥650 (税込¥715)

やわらかな香りとまろやかな味わい



## ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

キリン零ICHI (334ml) ¥400 (税込¥440)

ボトルワイン・銘酒は別メニュー (Alcoholic Beverage) をご覧ください

## ソフトドリンク Soft Drink

コーヒー Hot Coffee ¥300 (税込¥330)

アイスコーヒー Iced Coffee ¥300 (税込¥330)

レモンティー Tea with Lemon ¥300 (税込¥330)

アイスティー Iced Tea ¥300 (税込¥330)

オレンジジュース Orange Juice ¥300 (税込¥330)

アップルジュース Apple Juice ¥300 (税込¥330)

レモンジュース Lemon Juice ¥300 (税込¥330)

トマトジュース Tomato Juice ¥300 (税込¥330)

コカ・コーラ Coca Cola ¥300 (税込¥330)

ジンジャーエール Ginger Ale ¥300 (税込¥330)

葡萄ジュース Grape Juice ¥300 (税込¥330)

カルピス Calpico ¥300 (税込¥330)

烏龍茶 Oolong Tea ¥300 (税込¥330)

クリームソーダ Cream Soda ¥400 (税込¥440)

コーラフロート Cola Float ¥400 (税込¥440)

コーヒーフロート Coffee Float ¥400 (税込¥440)

## デザート Dessert

アイスクリーム Ice Cream ¥300 (税込¥330)

本日のデザート Today's Dessert ¥400 (税込¥440)

## テイクアウトメニュー *Take-out Menu*

あすかの人気メニュー、ステーキとジャンボエビフライがお弁当になりました。  
レストランならではの弁当をご賞味ください。

*Jumbo Deepfried Shrimp & Beef Steak Bento*

### ジャンボエビフライ & ステーキ弁当



お肉の旨味がギュッとつまったステーキとジャンボエビフライのコンビネーション。特製ジンジャーソースでお召し上がりください。

#### オーストラリア産サーロインステーキ (80g) 入り

ジャンボエビフライ・野菜サラダ・白飯

¥2,000 (税込 ¥2,160)

#### 国産牛サーロインステーキ (80g) 入り

ジャンボエビフライ・野菜サラダ・白飯

¥2,500 (税込 ¥2,700)

#### 信州牛サーロインステーキ (80g) 入り

ジャンボエビフライ・野菜サラダ・白飯

¥3,000 (税込 ¥3,240)

*Jumbo Deepfried Shrimp & Chicken Steak Bento*

### ジャンボエビフライ & チキン弁当



特製和風ソースでいただく国産鶏モモ肉とジャンボエビフライのコンビネーション。ボリュームも味も満足できるお弁当です。

#### 国産鶏モモ肉 (約120g) 入り

ジャンボエビフライ・野菜サラダ・白飯

¥1,600 (税込 ¥1,728)

ジャンボエビフライ & ステーキ弁当、ジャンボエビフライ & チキン弁当のジャンボエビフライは、ミックスフライ (ヒレカツ・サーモン・季節野菜) に変更可能です。甲殻類が苦手な方も安心です。



#### デリバリー (配達) のサービスも承ります!

お弁当は1つ1つ風呂敷きに包んであります。通常ピンクの不織布でお包みいたしますが、会の趣旨に合わせて紫の不織布に変更も可能です。(ご法事用は紫にさせていただきます)

風呂敷きに包んだお弁当を紙袋 (5個まで入ります)、数が多い場合は段ボールに入れてご提供いたします。

それぞれのお客様のお持ち帰り用として、紙袋 (1枚50円) を別途でお付けすることもできます。

#### お読みください

テイクアウト・デリバリー共に基本、事前予約制となります。

10個以上のご注文は最低3日前にご予約お願い致します。当日予約は店内の状況等により、お時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

テイクアウト・デリバリーのお料理は全て軽減税率 (8%) 対象商品となります。