STEAK MENU

FINEST BEEF

HITACHI WAGYU SIRLOIN

常陸牛 サーロイン

100g **2,000**（税込 2,200）

追加肉1枚（100g） **1,800**（税込 1,980）

HITACHI WAGYU OYSTER BLADE

常陸牛 ミスジ

100g **1,800**（税込 1,980）

追加肉1枚（100g） **1,600**（税込 1,760）

WAGYU CHATEAUBRIAND

和牛 シャトーブリアン

100g **3,000**（税込 3,300）

追加肉1枚（100g） **2,800**（税込 3,080）

WAGYU FILET

和牛 ヒレ

100g **2,000**（税込 2,200）

追加肉1枚（100g） **1,800**（税込 1,980）

1 POUND STEAK CHUCK EYE ROLL

1ポンドステーキ（オーストラリア産・肩ロース）

1lb（約 450g） **2,000**（税込 2,200）

COOK BARN TOKYO

APPETIZER

Grilled caesar salad -blue cheese sauce-
ロメインレタスの焼きシーザーサラダ
1,000(税込1,100)

Seasonal Green salad
季節のグリーンサラダ **800**(税込880)

Shrimp cocktail
カクテルシュリンプ **800**(税込880)

Caesar salad -blue cheese sauce-
ブルーチーズのシーザーサラダ **1,000**(税込1,100)

Marinated salmon
サーモンマリネ **680**(税込748)

Assorted hors d'oeuvres
オードブル盛り合わせ **1,200**(税込1,320)

Roast beef salad
ローストビーフサラダ **1,000**(税込1,100)

Prosciutto
生ハム
1,000(税込1,100)

テーブルチャージとしてお1人様400円(税込440円)頂戴いたします。
There is a cover charge of 440 (tax incl.) yen per person.

22時以降のお会計に対し、深夜料金として10%加算させて頂きます。
There will be a fee of 10% for customers who pay after 10 p.m.

週末に限り、お席は2時間制となります。
Unfortunately, as it is weekend, there will be a 2 hour time limit.

COOK BARN TOKYO

A LA CARTE

Abocado and tomato with anchovy
アボカドアンチョビトマト **600**(税込660)

Mushroom and Bacon ajillo
マッシュルームとベーコンのアヒージョ（バケット3枚付） **800**(税込880)

Smoked ox tongue
牛タンスモーク **850**(税込935)

Grilled beef roast
炙り牛ロース **1,000**(税込1,100)

Hitachi beef and mushroom carpaccio with water cress
常陸牛とマッシュルームのカルパッチョ **1,280**(税込1,408)

Wagyu roast beef
和牛ローストビーフ **1,980**(税込2,178)

Grilled sausages with sauerkraut
ソーセージグリル（3本） **900**(税込990)

Assorted cheese
チーズ盛り合わせ **1,000**(税込1,100)

Grilled chicken wings seasoned hot barbecue sauce
ホットスモーキーチキンウィング **750**(税込825)

テーブルチャージとしてお1人様400円(税込440円)頂戴いたします。
There is a cover charge of 440 (tax incl.) yen per person.

22時以降のお会計に対し、深夜料金として10%加算させて頂きます。
There will be a fee of 10% for customers who pay after 10 p.m.

週末に限り、お席は2時間制となります。
Unfortunately, as it is weekend, there will be a 2 hour time limit.

COOK BARN TOKYO

PASTA / BREAD / RICE

Spaghetti Bolognese
スパゲッティボロネーゼ **1,200**(税込1,320)

Rigatoni with gorgonzola cheese sauce
ブルーチーズソースリガトーニ **1,300**(税込1,430)

"COOK BARN" style garlic rice
ビーフガーリックライス **1,300**(税込1,430)

Slices baguette
バゲット **300**(税込330)

Rice
ライス small **250**(税込275) regular **400**(税込440)

DESSERT

French chocolate cake
ガトーショコラ **700**(税込770)

Basque burnt cheesecake
バスクチーズケーキ **700**(税込770)

Custard pudding
カスタードプリン **500**(税込550)

テーブルチャージとしてお1人様400円(税込440円)頂戴いたします。
There is a cover charge of 440 (tax incl.) yen per person.

22時以降のお会計に対し、深夜料金として10%加算させて頂きます。
There will be a fee of 10% for customers who pay after 10 p.m.

週末に限り、お席は2時間制となります。
Unfortunately, as it is weekend, there will be a 2 hour time limit.

COOK BARN TOKYO

ALL ¥500 (税込550)

・A LA CARTE・ MENU

Drool avocado
よだれアボカド

Pastrami
ビーフパストラミ

Prosciutto and avocado
アボカドと生ハム

Ginger grilled pork
ジンジャービーフ

Coq au vin
コックオーバン

Weatball with cheese
ミートボールチーズ

Cajun chicken and double cheese
ケイジャンチキン ダブルチーズ

Oysters and mashroom pickled in olive oil
牡蠣とマッシュルーム のオイル漬け

Beef tendon red wine stew
牛スジの赤ワイン煮

Two kinds of olives
2種のオリーブ

Homemade assorted pickles
自家製ピクルス盛り合わせ

Mixed nuts
ミックスナッツ

French fries
ポテトフライ