CAFÉ RESTAURANT Cozy

# American Beef Fair

## アメリカンビーフフェア

# T-Bone／Fillet／Ribeye

## 3種のアメリカンビーフ

＜Tボーン＞フィレとサーロインをつなぐ骨の形がT字に見える部位。二つの部位を両方味わえます。

＜フィレ＞サーロインに対して肉の女王とも呼ばれる部位。脂肪分が少なく軟らかい赤身のお肉です。

＜リブアイ＞リブロースの中でも最上級部位。赤身の中にもバランスよく脂身の入った肉質です。

- ◆Tボーンステーキ（500g）　￥7,000（￥8,470）
- ◆フィレステーキ（150g）　￥4,500（￥5,445）
- ◆リブアイステーキ（150g）　￥3,300（￥3,993）

※上記単品にプラス￥1,000（￥1,210）でセット（カップスープ・サラダ・パン・コーヒー付）に出来ます。

お肉をシェアしてお楽しみいただく
**「Tボーンステーキコース」** 2名様 ￥13,000（￥15,730）
※1名様でご利用の場合￥10,000（￥12,100）

・小海老のカクテル ・本日のスープ ・オマール海老のポアレ
・Tボーンステーキ（2名様で500gシェア） ・サラダ ・デザート ・コーヒー ・パン

**「フィレステーキコース」** 1名様 ￥7,000（￥8,470）

・小海老のカクテル ・本日のスープ ・オマール海老のポアレ
・フィレステーキ（150g） ・サラダ ・デザート ・コーヒー ・パン

**「リブアイステーキコース」** 1名様 ￥6,000（￥7,260）

・小海老のカクテル ・本日のスープ ・オマール海老のポアレ
・リブアイステーキ（150g） ・サラダ ・デザート ・コーヒー ・パン

**ご予約お問い合わせ：Tel 075-252-0151（直通）または Tel 075-231-1155（代表）**

※写真はイメージです。
※都合により内容が変更になる場合がございます。

ANAクラウンプラザホテル京都 1F カフェレストラン「コージー」〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前　www.anacpkyoto.com

# アメリカンビーフフェアコース

American Beef Fair Course

お肉をシェアしてお楽しみいただく

## Tボーンステーキコース T-Bone Steak Course

2名様 ￥13,000（￥15,730） ※1名様でご利用の場合 ￥10,000（￥12,100）

フィレとサーロインをつなぐ骨の形がT字に見える部位。
二つの部位を両方味わえる「Tボーンステーキ」
（アメリカンビーフ）をコースでお楽しみいただけます。

- ・小海老のカクテル
- ・本日のスープ
- ・オマール海老のポアレ 白ワインソース
- ・Tボーンステーキ（500g） レモンバターソース （2名様で500gシェア）
- ・サラダ ・デザート
- ・コーヒー ・パン

- ・Shrimp Cocktail
- ・Soup of the Day
- ・Poiret of Lobster with White Wine Sauce
- ・Grilled T-Bone Steak（500g） with Lemon Butter Sauce （500g share for 2 people）
- ・Salad ・Dessert
- ・Coffee ・Bread

Tボーンステーキ　T-Bone Steak

フィレステーキ　Fillet Steak

## フィレステーキコース Fillet Steak Course

1名様 ￥7,000（￥8,470）

サーロインに対して肉の女王とも呼ばれる部位。
脂肪分が少なく軟らかい赤身のお肉「フィレ」
（アメリカンビーフ）をコースでお楽しみいただけます。

- ・小海老のカクテル
- ・本日のスープ
- ・オマール海老のポアレ 白ワインソース
- ・フィレステーキ（150g） レモンバターソース
- ・サラダ ・デザート
- ・コーヒー ・パン

- ・Shrimp Cocktail
- ・Soup of the Day
- ・Poiret of Lobster with White Wine Sauce
- ・Grilled Fillet Steak（150g） with Lemon Butter Sauce
- ・Salad ・Dessert
- ・Coffee ・Bread

## リブアイステーキコース Ribeye Steak Course

1名様 ￥6,000（￥7,260）

リブロースの中でも最上級部位。赤身の中にもバランスよく
脂身の入った肉質の「リブアイ」（アメリカンビーフ）を
コースでお楽しみいただけます。

- ・小海老のカクテル
- ・本日のスープ
- ・オマール海老のポアレ 白ワインソース
- ・リブアイステーキ（150g） レモンバターソース
- ・サラダ ・デザート
- ・コーヒー ・パン

- ・Shrimp Cocktail
- ・Soup of the Day
- ・Poiret of Lobster with White Wine Sauce
- ・Grilled Ribeye Steak（150g） with Lemon Butter Sauce
- ・Salad ・Dessert
- ・Coffee ・Bread

リブアイステーキ　Ribeye Steak

**アメリカンワイン「ロバート・モンダヴィ」各種　Glass ￥900（￥1,089）～　Bottle ￥4,800（￥5,808）～**

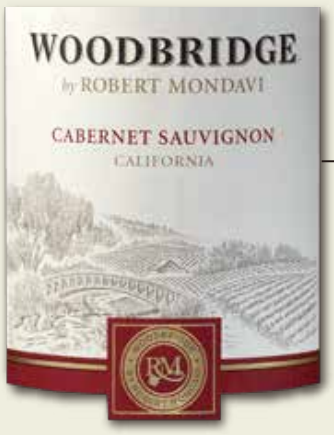
※（　）内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。
※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in（　）are indicated service charge and government tax inclusive.
※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose.
※The menu may change depending on availability.

お肉料理によく合うアメリカン 赤ワイン

# ロバート・モンダヴィ
# ROBERT MONDAVI

カリフォルニアワインの父と呼ばれる、ロバート・モンダヴィ。世界中の偉大なワインと肩を並べるワインをカリフォルニアで造るという彼のヴィジョンは、その革命的精神と伝統を尊ぶ精神により見事に結実し、数々のプレミアムワインを世界中の食卓に届けています。

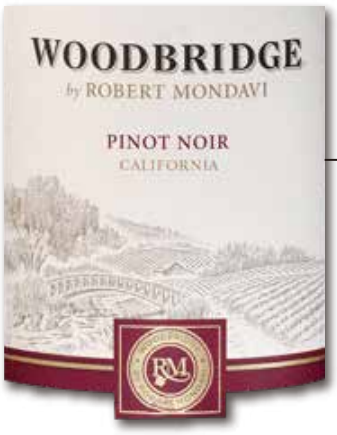



## ウッドブリッジ カベルネ・ソーヴィニヨン
### Woodbridge Cabernet Sauvignon

アメリカ・カリフォルニア
赤ワイン／カベルネ・ソーヴィニヨン

みずみずしい果実の個性と自然なバランスが調和した柔らかくて親しみやすいワイン。
カベルネ・ソーヴィニヨンならではの、ブラックチェリーやラズベリーの風味豊かな味わいに、
ほのかに香る黒コショウやスパイスのアクセントが、このワインに深みを与えています。

Glass ￥900（￥1,089） Bottle ￥4,800（￥5,808）




## ウッドブリッジ ピノ・ノワール
### Woodbridge Pinot Noir

アメリカ・カリフォルニア
赤ワイン／ピノ・ノワール

クランベリーやストロベリーなどのベリー系の華やかな香りの中に
上品なオレンジピールのような香りが漂う、
フルーティーで柔らかく滑らかな味わいのワインです。

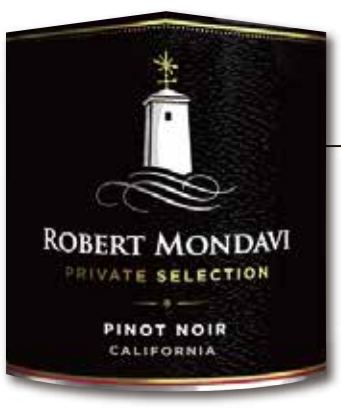
Glass ￥900（￥1,089） Bottle ￥4,800（￥5,808）

## プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド カベルネ・ソーヴィニヨン
### Private Selection Bourbon Barrel-aged Cabernet Sauvignon

アメリカ・カリフォルニア
赤ワイン／カベルネ・ソーヴィニヨン

カリフォルニアのワイン造りの技と、アメリカ南部のバーボン・ウイスキー熟成の伝統が
出会って誕生した新しいスタイルで、ヴァニラや香ばしいオークの香りと、
熟した黒い果実の風味が印象的です。

Glass ￥1,500（￥1,815） Bottle ￥8,500（￥10,285）




## プライベート・セレクション ピノ・ノワール
### Private Selection Pinot Noir

アメリカ・カリフォルニア
赤ワイン／ピノ・ノワール

味わいは豊かで、チェリー、ベリー、バラ、スパイスの香りに、
オーク樽での5月の熟成による甘いヴァニラ香が続き、複雑で、
深みのある味わいとシルクのような口当たりのワインとなっています。

Glass ￥1,500（￥1,815） Bottle ￥8,500（￥10,285）

※（ ）内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。 The prices in （ ） are indicated service charge and government tax inclusive.