MENU

THE SHINJUKU STEAKHOUSE RITUAL

新宿ステーキハウス・リチュアル

22,000 yen / person (minimum 2)

22,000 yen / 1名様（２名様より）

Kick off with a welcome martini, savor a tableside Caesar salad,
indulge in a perfectly grilled T-bone steak, and enjoy unlimited French fries.
A modern steakhouse experience, reimagined for the heart of Shinjuku's vibrant lifestyle.

*Welcome martini can be changed to other cocktails

ウェルカムマティーニから始まり、テーブルサイドで仕上げるシーザーサラダ、完璧な焼き加減のTボーンステーキ、
そしてフレンチフライはお好きなだけ。新宿の中心で楽しむ、モダンなステーキハウス体験。

*ウェルカムマティーニは他のカクテルもお選びいただけます。

6 COURSE 17,000 yen

Amuse ・ Appetizer ・ Bisque ・ Fish ・ Meat ・ Dessert
アミューズ ・ 前菜 ・ ビスク ・ 魚料理 ・ 肉料理 ・ デザート

5 COURSE 13,500 yen

Amuse ・ Appetizer ・ Bisque ・ Fish or Meat ・ Dessert
アミューズ ・ 前菜 ・ ビスク ・ 魚料理 or 肉料理 ・ デザート

All courses include bread with homemade soy koji butter, and your choice of coffee or tea.
すべてのコースには、パンと自家製醤油こうじバター、コーヒーまたは紅茶が付きます。

BEVERAGE EXPERIENCE

ビバレッジ エクスペリエンス

California Wine Experience	Japanese Wine Experience	Kimpton Shinjuku Tokyo Cocktail & Wine Experience
+ 5,000 yen	+ 7,000 yen	+ 9,000 yen
カリフォルニアワイン体験	日本ワイン体験	キンプトン新宿東京 カクテル＆ワイン

Please See the Following Page for Details.
詳しい内容は次のページへ ➤

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。

California Wine Experience

+ 5,000 yen

カリフォルニア ワイン体験

A three-glass journey through the Golden State, from refreshing bubbles to a generous Cabernet Sauvignon — perfectly suited to the steakhouse experience.

ゴールデンステート、カリフォルニアの魅力を3杯で楽しむワインジャーニー。
爽やかなスパークリングから、ステーキと相性の良い芳醇なカベルネ・ソーヴィニヨンまで。

Sparkling / スパークリング

Louis Pommery California Sparkling

Bright and refreshing with lively bubbles — a sparkling start to the evening.
生き生きとした泡と爽やかな味わいで、食事の始まりを華やかに演出します。

White / 白

Napa Highlands Sauvignon Blanc 2023

Bright and elegant, with fresh citrus and tropical notes that bring a lively balance to the experience.
明るくエレガントな味わい。爽やかな柑橘系の香りとほのかなトロピカルノートが広がり、すっきりとキレのある余韻が楽しめます。

Red / 赤

Bogle Family Wine Collection / Juggernaut Cabernet Sauvignon

Rich and fruit-forward, with enough structure and depth to beautifully stand up to steak.
豊かな果実味と力強い味わい。ステーキにも負けないしっかりとした余韻を楽しめます。

Japanese Wine Experience

+ 7,000 yen

日本 ワイン体験

A three-glass journey through Japan's wine regions, showcasing elegant expressions from Shizuoka and Yamanashi.

静岡と山梨、2つの産地から厳選した日本ワインを巡るジャーニー。
繊細でエレガントな日本ワインの魅力をお楽しみください。

Welcome Spritz / ウェルカム・スプリッツ

2019 Shinano Riesling — Shizuoka Prefecture / 静岡県産

Aromatic and refreshing, offering a bright and distinctly Japanese welcome.
華やかな香りと爽やかな味わいで、食事のスタートを軽やかに彩ります。

White / 白

Grace Koshu Toriibirabatake 2024 — Yamanashi Prefecture / 山梨県産

Delicate and crisp, with subtle fruit and mineral notes that complement the cuisine.
繊細でキレのある味わい。ほのかな果実味とミネラル感が料理を引き立てます。

Red / 赤

Tomi no Oka Aka 2018 — Yamanashi Prefecture / 山梨県産

Elegant and layered, with refined fruit and gentle tannins that complement grilled meats.
エレガントで奥行きのある味わい。きめ細やかなタンニンがグリル料理と美しく調和します。

Kimpton Shinjuku Tokyo Cocktail & Wine Experience

+ 9,000 yen

キンプトン新宿東京 カクテル＆ワイン体験

From Tokyo to New York to California — three different expressions of the Kimpton spirit, bringing a little adventure to your steakhouse experience.

東京からニューヨーク、そしてカリフォルニアへ。3杯それぞれに異なるストーリーを込めた、キンプトンらしい遊び心あふれるビバレッジジャーニー。

Cocktail / カクテル

Tokyo-Manhattan

A New York classic with a Tokyo twist, reimagined with Yamazaki Whisky and Japanese Vermouth.
ニューヨーク生まれのクラシックカクテル「マンハッタン」を、山崎ウイスキーと日本のヴェルモットで東京らしく再解釈。

White / 白

Grace Koshu Toriibirabatake 2024 — Yamanashi Prefecture / 山梨県産

Crisp and classy, offering a refreshing counterpoint to the richness of the meal.
キレのあるエレガントな味わいが、料理のコクに心地よいアクセントを加えます。

Red / 赤

Stag's Leap Artemis 2021 — Napa Valley

Powerful yet polished, bringing depth and structure to the grand finale — and a perfect partner for steak.
力強さとエレガンスを兼ね備えた味わい。ステーキの旨味を引き立てる、フィナーレにふさわしい一杯です。

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。

APPETIZERS

	À La Carte アラカルト	Dinner Course Supplement ディナーコース追加料金
Our Famous Jumbo Shrimp "Shot", Served With Wasabi Aioli (2pcs) 当店名物 ジャンボシュリンプの「ショット」・わさびアイオリ添え	3,200 yen	
Flounder Carpaccio - Sautéed Mushrooms Colatura & Organic Olive Oil from Morocco 平目のカルパッチョ・ソテーマッシュルーム・コラトゥーラとモロッコ産オーガニックオリーブオイル	4,500 yen	500 yen
Beef Rump Carpaccio - Tonnato Sauce Mixed Greens - Parmesan Cheese 牛ランプ肉のカルパッチョ・トンナートソース・ミックスリーフ・パルメザンチーズ	4,000 yen	
Grilled Angel Prawn - Roasted Taro Horseradish-Flavored Soubise Sauce 天使エビのグリル・里芋のロースト・レフォール風味のスービーズソース	4,000 yen	
King Crab Cakes - Prosciutto - Sriracha Aioli タラバ蟹のクラブケーキ・プロシュート・シラチャーアイオリ	5,400 yen	500 yen
District's Caesar Salad ディストリクト シーザーサラダ	2,400 yen	
Seasonal Vegetable Salad - Stracciatella Maple & Whole Grain Mustard Cider Vinaigrette 季節のサラダ・ストラッチャテッラ・メープルと粒マスタードのシードルビネグレット	2,800 yen	

FISH

Grilled Today's Fish 120G (Course 60G) 本日の魚のグリル 120G (コース 60G)	3,500 yen	
Grilled Canadian Lobster - Full カナダ産 ロブスターのグリル - フル	12,000 yen	Half 1,600 yen

PREPARATION STYLE

Please choose your preferred preparation style
お好みの調理方法をお選びください

Simply Grilled シンプルグリル	Bourbon Flambéed + 1,500 yen バーボンフランベ	Smoked + 800 yen スモーク

SOUP

Our Homemade Bisque - Saffron Aioli - Bruschetta 当店自家製ビスク・サフランアイオリ・ブルスケッタ	2,200 yen

Vegetarian ベジタリアン Gluten Free グルテンフリー Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。

JAPANESE BEEF・WAGYU

Grilled & Straw Smoked with Herbs
藁とハーブで香り豊かにグリル＆スモーク

	À La Carte アラカルト	Dinner Course Supplement ディナーコース追加料金
Australian Beef Sirloin 300G（Course 150g） オーストラリア産 ビーフサーロイン 300G（コース 150G）	6,000 yen	
Japanese Beef Sirloin - Chiba Prefecture 300G（Course 150G） 千葉県産 牛サーロイン 300G（コース 150G）	9,000 yen	1,000 yen
Japanese Beef Tenderloin - Chiba Prefecture 300G（Course 150G） 千葉県産 牛テンダーロイン 300G（コース 150G）	20,000 yen	4,000 yen
Kuroge Wagyu Sirloin - Miyazaki Prefecture 300G（Course 150G） 宮崎県産 黒毛和牛サーロイン 300G（コース 150G）	20,000 yen	4,000 yen
Kuroge Wagyu Tenderloin - Miyazaki Prefecture 300G（Course 150G） 宮崎県産 黒毛和牛テンダーロイン 300G（コース 150G）	32,000 yen	10,000 yen
The District Beef Burger ザ ディストリクト バーガー Japanese Beef Tenderloin - Mushroom Duxelle Semi Dried Tomato - Arugula - Comté Cheese - Sauce Périgueux 国産牛テンダーロイン・マッシュルームデュクセル・セミドライトマト・ルッコラ・コンテチーズ・ソース ペリグー	9,000 yen	4,500 yen

OTHER MEATS

Grilled Matsuzaka Pork Loin - Mie Prefecture 300G（Course 150G） 三重県産 松坂ポークロースのグリル 300G（コース 150G）	4,000 yen
Australian Grilled Lamb Chops オーストラリア産 ラムチョップのグリル	6,500 yen
US Prime Beef L-Bone Steak 700G アメリカ産 プライムビーフ Lボーンステーキ 700G	À La Carte Only アラカルト限定 25,000 yen

SAUCES

Please select one of your choice
ソースを1種類お選びください

- Red Wine Sauce レッドワインソース
- Pepper Corn Sauce ペッパーコーンソース
- Wasabi Soy Sauce 山葵醤油
- Kujo Negi Salsa 九条サルサ
- Cowboy Butter カウボーイバター
- White Miso & Yuzu Kosho Sauce 白みそ＆柚子胡椒ソース

SIDE DISHES

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Mac & Cheese - Carbonara Style マック&チーズ・カルボナーラ風	2,400 yen
Mashed Potatoes マッシュポテト	2,000 yen
Grilled Greens 緑野菜のグリル	2,000 yen
Oven Baked Potato - Sour Cream オーブンベイクドポテト・サワークリーム	1,800 yen
Roasted Cauliflower - Fonduta ローストカリフラワー・フォンドゥータチーズ	1,800 yen
French Fries フレンチフライ	1,600 yen

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー　Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。

DESSERTS

À La Carte
アラカルト

Baked Alaska ベイクドアラスカ	2,000 yen
Purple Sweet Potato Pie 紅イモパイ	2,000 yen
Pumpkin Pudding パンプキンプリン	2,000 yen
Strawberry Tiramisu ストロベリーティラミス	2,000 yen
Berry Cheesecake ベリーチーズケーキ	2,000 yen

DISTRICT SIGNATURE DESSERT COCKTAIL

Tiramisu Espresso Martini — 2,300 yen
ティラミス・エスプレッソ・マティーニ
Vodka - Espresso - Mascarpone - Coffee Liqueur - Amaretto
Baileys - Pernod - Sugar - Cocoa
ウォッカ・エスプレッソ・マスカルポーネ・コーヒーリキュール・アマレット
ベイリーズ・ペルノ・シュガー・ココア

COFFEE / TEA

Kimpton Blend キンプトンブレンド	900 yen
Iced Coffee アイスコーヒー	900 yen
Café Latte Hot / Iced カフェラテ　ホット / アイス	1,000 yen
Cappuccino カプチーノ	1,000 yen
Darjeeling ダージリン	1,000 yen
Earl Grey Special Hot / Iced アールグレイスペシャル　ホット / アイス	1,000 yen

Vegetarian ベジタリアン　Gluten Free グルテンフリー　Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。