BENJAMIN
A CUT ABOVE THE REST
STEAK HOUSE

BAR FOOD MENU

SEAFOOD

*CAVIER キャビア	*10g* *50g*	*7,150* *22,000*
*FRESH OYSTER ON THE HALF SHELL (1) フレッシュオイスター		*825*
*TUNA TARTARE マグロのタルタル		*1,480*
*JUMBO SHRIMP COCKTAIL (2) ジャンボシュリンプカクテル		*1,980*
*CRAB CAKE (1) クラブケーキ		*1,320*
*SEARED SCALLOPS (2) 炙りホタテのレモンバターソース		*1,320*
*CRISPY CALAMARI クリスピーカラマリ		*2,640*

HOT

*DRY AGED PRIME BEEF NUGGETS (2) ドライエイジプライムビーフナゲット	*880*
*DRY AGED PRIME BEEF SLIDER (2) ドライエイジプライムビーフスライダー	*1,100*
*PRIME STEAK BITES 150g プライムステーキバイツ	*2,200*
*GOTHAM BURGER ゴッサムバーガー	*2,750*
*BACON BITES 125g ベーコンバイツ	*660*
*STEAK FRIES ステーキフライ	*825*

OTHER

*HOUSE MADE MARINATED OLIVE 自家製オリーブのマリネ	*660*
*TRUFFLES POTATOES CHIPS トリュフポテトチップス	*660*
*CHEESE PLATE チーズ盛り合わせ	*2,200*

*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.

* 当店では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。全て税込価格です。
10% service charge will be added to your bill. All prices are tax included.