

# CHOP

STEAKHOUSE

## BROOKLYN

9,180

### I

seafood chowder with smoked bacon  
シーフードチャウダー スモークベーコン

### II

baby gem caesar with anchovies and parmigiano-reggiano  
ベビーロメインレタスのシーザーサラダ

### MAIN

served with today's sides  
6oz certified angus beef petite tenderloin\*  
サーティファイドアンガスビーフ 170g テンダーロイン

or

today's tsukiji market catch  
築地から直送の鮮魚

\*ask your server about upgrading your meal with a dry-aged selection

### DESSERT

seasonal creation  
パティシエによる季節のデザート

segafredo zanetti premium coffee  
セガフレード プレミアムコーヒー

## MANHATTAN

11,120

### I

shrimp with sriracha cocktail sauce  
シュリンプとシラチャー風味のカクテルソース

### II

CHOP house salad  
CHOP 特製グリーンサラダ

### III

chipotle crab cake, ancho-chili aioli and ruby grapefruit  
スモークハラペーニョクラブケーキ、アンチョチリのアイオリ

### MAIN

served with today's sides  
10oz certified angus beef new york strip loin\*  
サーティファイドアンガスビーフ 280g ニューヨークストリップロイン

or

new zealand lamb chops  
ニュージーランド産ラムチョップ

or

today's tsukiji market catch  
築地から直送の鮮魚

\*ask your server about upgrading your meal with a dry-aged selection

### DESSERT

seasonal creation  
パティシエによる季節のデザート

segafredo zanetti premium coffee  
セガフレード プレミアムコーヒー

## WALL STREET

13,280

### I

shrimp cocktail, tuna tartare, clams casino and crab cake  
CHOP特製前菜の盛り合わせ  
シュリンプカクテル、マグロのタルタル、ハマグリ of 香草バター焼き、  
クラブケーキ

### II

sous vide lobster salad with spring pea relish  
pomegranate glaze and seasonal greens  
真空調理ロブスターのサラダ 春豆のレリッシュ 季節のグリーンと共に

### MAIN

served with today's sides  
10oz certified angus beef bone-in tenderloin\*  
サーティファイドアンガスビーフ 280g 骨付きテンダーロイン

or

japanese wagyu  
本日の和牛

\*ask your server about upgrading your meal with a dry-aged selection

### DESSERT

seasonal creation  
パティシエによる季節のデザート

segafredo zanetti premium coffee  
セガフレード プレミアムコーヒー

Prices include 8 percent consumption tax.

価格には8%の消費税を含みます。

# CHOP

STEAKHOUSE