

ALFREDO'S

STEAKHOUSE

≡ APPETIZERS ≡

Prime Beef Tartare	25
Prime Beef Tenderloin, Dijon, Capers, Truffle, Tallow Toast, Tempered Egg Yolk, Pickled Mustard Seed 🥒🍷	
Escargot	21
Garlic-Herb Butter, Country Bread	
Foie Gras	36
Poached Pear, Brioche, Citrus Creme Fraiche, Toasted Almonds, Pickled Shallots 🥒🥒🥒	
Panzanella Salad	19
Heirloom Tomatoes, Basil, Kalamata Olive, Bleu Cheese, Citrus Miso Vinaigrette, Garlic Croutons 🍷🥒	
Alfredo's Caesar Salad	18
Hearts of Romaine, Parmigiano Reggiano, Anchovy, Garlic Croutons 🥒🍷	
Roasted Bone Marrow	23
Red Cabbage Mostarda, Fennel-Parsley Salad, Pink Peppercorn, Grilled Sourdough	

≡ SOUP ≡

Lobster Cappuccino	25
Lobster Bisque, Cognac Cream 🍷🥒	

≡ CHILLED SEAFOOD ≡

Alaskan King Crab	1 lb / 450 g	142
Seasonal Oysters	6 pcs 40 12 pcs 75	
Jumbo Prawns	6 pcs 35 12 pcs 56	
Diver Scallops	6 pcs 32 12 pcs 60	
Lobster Tail	1 lb / 454 g	120

JAPANESE A5 WAGYU

Tenderloin

3 oz / 85 g	78	9 oz / 255 g	185
6 oz / 170 g	140	12 oz / 340 g	228

Striploin

3 oz / 85 g	70	9 oz / 255 g	172
6 oz / 170 g	125	12 oz / 340 g	210

USDA PRIME STEAKS

Ribeye

16 oz / 450 g	78
---------------	----

Cowboy Ribeye

32 oz / 905 g	132
---------------	-----

Bone-In New York Strip

16 oz / 450 g	68
---------------	----

T-Bone

20 oz / 565 g	89
---------------	----

Filet Mignon

6 oz / 170 g	58
10 oz / 280 g	86

DRY-AGED SELECTION

Carefully aged to enhance tenderness and develop exceptional depth of flavor.

Please inquire about tonight's offerings.

≡ SEAFOOD TOWER ≡

Demi Tower	155
-------------------	-----

Full Tower	290
-------------------	-----

Alaskan King Crab, Lobster Tail, Seasonal Oysters, Jumbo Prawns, Diver Scallops

Served with Mignonette, Wasabi Cocktaill Sauce, Tabasco, and Charred Finadene.

≡ ENTREES ≡

Kurobuta Pork Chop	14 oz / 395 g	62
---------------------------	---------------	----

Coconut -Smoked Tomato Dinanche, Charred Finadene 🥒

Pan-Seared Hamachi	6 oz / 170 g	45
---------------------------	--------------	----

Turmeric Creamed Spinach, Coconut Chimichurri, Pickled Local Vegetables 🥒🥒

Live Maine Lobster

Green Garlic Butter, Citrus Crumble, Grilled Lemon
Subject to availability. Market price. 🍷🥒

≡ SIDES ≡ 16

Velvet Potato Purée

Butter, Heavy Cream 🍷🥒🥒

Charred Broccolini

Spiced Tomato Sauce, Balsamic Reduction 🍷🥒🥒

Classic Fries

Coarse Sea Salt 🍷🥒

Creamed Spinach

Triple Cheese Garlic Cream 🍷🥒🥒

Parmesan Risotto

24-Month Parmigiano Reggiano 🍷🥒🥒

Wagyu Fried Rice

Crispy Garlic, Scallion, Oyster Sauce 🍷

Fried Brussels Sprouts

Za'atar, Miso Sesame, Green Grape, Feta 🍷🥒

Grilled Asparagus

Olive Oil Béarnaise 🍷🥒🥒

Sautéed Wild Mushrooms

Garlic-Herb Butter, Citrus Crumb 🍷🥒

≡ SAUCES ≡

Red Wine Jus

Natural Bone Stock, Tomato, Roasted Aromatics

Horseradish Cream

Grated Horseradish, Lemon Aioli 🍷🥒🥒🥒

Whiskey Peppercorn

Jim Beam, Peppercorn Medley, Heavy Cream 🥒

Olive Oil Béarnaise

Extra Virgin Olive Oil, Tarragon-Shallot Reduction 🍷🥒🥒

Chimichurri

Argentinian Herb Sauce. Garlic, Vinegar, Olive Oil 🍷🥒

Charred Finadene

Authentic CHamoru Condiment. Charred Vegetables, Soy Sauce, Vinegar, Lemon 🍷

🍷 Vegetarian 🥒 Gluten Free 🥒 Nut Allergy 🍷 Shellfish Allergy 🥒 Contains Dairy 🥒 Contains Egg

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
All mentioned prices are in US dollars and are subject to 10% service charge.

Alfredo's Steakhouse uses USDA Prime quality meat



ALFREDO'S

STEAKHOUSE

≧ 애피타이저 ≦

프라임 비프 타르타르 25
프라임 비프 텐더로인, 디종 머스터드, 케이퍼, 트러플,
멜바 토스트, 템퍼드 달걀노른자, 홀그레인 머스터드 🍷🍴

에스카르고 21
갈릭 허브 버터, 컨트리 브레드

푸아그라 36
수란, 브리오슈, 시트러스 크림 프레쉬, 구운 아몬드,
절인 샐롯 🍷🍴🍴

판자넬라 샐러드 19
가보 토마토, 바질, 칼라마타 올리브, 블루치즈,
시트러스 미소 비네그레트, 갈릭 크루통 V 🍴

알프레도의 시저 샐러드 18
로메인 하트, 파르미지아노 레지아노, 앤초비,
갈릭 크루통 🍷🍴

구운 소 골수 23
적양배추 모스타르다, 펜넬·파슬리 샐러드, 핑크 페퍼콘,
그릴드 사워도우

≧ 수프 ≦

랍스터 카푸치노 25
랍스터 비스크, 코냑 크림 🍷🍴

≧ 차가운 해산물 ≦

알래스카 킹크랩 1 lb / 450 g 142

제철 생굴 6개 40 | 12개 75

점보 새우 6개 35 | 12개 56

관자 6개 32 | 12개 60

랍스터 테일 1 lb / 454 g 120

일본산 A5 와규

안심

3 oz / 85 g 78 9 oz / 255 g 185

6 oz / 170 g 140 12 oz / 340 g 228

채끝

3 oz / 85 g 70 9 oz / 255 g 172

6 oz / 170 g 125 12 oz / 340 g 210

USDA 프라임 스테이크

립아이

16 oz / 450 g 78

카우보이 립아이 32 oz / 905 g 132

본인 뉴욕 스트립

16 oz / 450 g 68

티본

20 oz / 565 g 89

필레미뇽

6 oz / 170 g 58

10 oz / 280 g 86

드라이 에이징 셀렉션

엄선된 드라이 에이징 공정을 거쳐
더욱 부드러운 식감과 깊고 풍부한 풍미를 선사합니다.
오늘 준비된 드라이 에이징 스테이크는 직원에게 문의해 주세요.

≧ 시푸드 타워 ≦

데미 타워 155

풀 타워 290

구성: 알래스카 킹크랩, 랍스터 테일, 제철 생굴
점보 새우, 관자

미뇨네트 소스, 와사비 카테일 소스, 타바스코,
샤르드 피나데니와 함께 제공됩니다.

≧ 메인 요리 ≦

쿠로부타 포크 찹 14 oz / 395 g 62
코코넛 훈제 토마토 디넨시, 숯불 피나데니 🍷

팬시어드 하마치 6 oz / 170 g 45
강황 크림드 시금치, 코코넛 치미추리,
절인 지역 채소 🍷🍴

메인주 활 랍스터
차드 갈릭 버터, 시트러스 크림블, 그릴드 레몬 🍷🍴
(시가)

≧ 사이드 메뉴 ≦ 16

벨벳 감자 튀레
버터, 생크림 V 🍷🍴

직화 브로콜리니
매콤한 토마토 소스, 발사믹 리덕션 V 🍷🍴

클래식 프렌치 프라이
굵은 바다소금 V 🍷

크림드 시금치
트리플 치즈 갈릭 크림 V 🍷🍴

파르메산 리소토
24개월 숙성 파르미지아노 레지아노 V 🍷🍴

와규 볶음밥
크리스피 갈릭, 쪽파, 오이스터 소스 🍷

크리스피 브뤼셀 스프라우트
자타르, 미소, 참깨, 청포도, 페타치즈 V 🍴

그릴드 아스파라거스
올리브 오일 베르네즈 V 🍷🍴

야생 버섯 소테
갈릭 허브 버터, 시트러스 크림블 V 🍴

≧ 소스 ≦

레드 와인 주
천연 본 스톱, 토마토, 로스팅한 향신채

홀스래디시 크림
생 홀스래디시, 레몬 아이올리 V 🍷🍴🍴

위스키 페퍼콘
짐빔 위스키, 페퍼콘 메들리, 생크림 🍴

올리브 오일 베르네즈
엑스트라 버진 올리브 오일, 타라곤 샐롯 리덕션 V 🍷🍴

치미추리
아르헨티나 허브 소스, 마늘, 식초, 올리브 오일 V 🍷

차드 피나데니
정통 차모로 스타일 소스, 숯불 채소, 간장, 식초, 레몬 V

V 채식 🍷 글루텐 프리 🍴 견과류 함유 🍷 감각류 함유 🍴 유제품 함유 🍴 달걀 함유

특수 식단이 필요하거나 음식 알레르기가 있으신 경우 직원에게 알려주시기 바랍니다.
덜 익힌 육류, 가금류, 해산물, 조개류 또는 달걀을 섭취할 경우 식중독 위험이 증가할 수 있으며, 특히 특정 질환이 있는 고객께서는 주의하시기 바랍니다.
모든 가격은 미국 달러(USD) 기준이며 10% 서비스 요금이 추가됩니다.

Alfredo's Steakhouse는 USDA Prime 등급의 최고급 소고기만을 사용합니다. 

ALFREDO's

STEAKHOUSE

◁ 前菜 ▷

プライムビーフタルタル..... 25

プライムビーフテンダーロイン、ディジョンマスタード、ケッパー、トリュフ、牛脂トースト、卵黄のコンフィ、マスタードシードのピクルス🍷🍴

エスカルゴ..... 21

ガーリックハーブバター、カントリーブレッド

フォアグラ..... 36

洋梨のポシェ、プリオッシュ、シトラス風味のクレームフレッシュ、ローストアーモンド、エシャロットのピクルス🍷🍴🍴

パンツァネッラサラダ..... 19

エアルームトマト、バジル、カラマタオリーブ、ブルーチーズ、シトラス味噌ヴィネグレット、ガーリッククルトン V 🍴

アルフレードズシーザーサラダ..... 18

ロメインレタス、24か月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、アンチョビ、ガーリッククルトン🍷🍴

ロースト ボーンマロー..... 23

赤キャベツ、モスタルダ、フェネルとパセリのサラダ、ピンクペッパー、グリルドサワードウ

◁ スープ ▷

ロブスターカプチーノ..... 25

ロブスタービスク、コニャッククリーム🍷🍴

◁ チルドシーフード ▷

アラスカ産キングクラブ 1 lb / 450 g..... 142

季節のオイスター 6個 40 | 12個 75

ジャンボプローン 6尾 35 | 12尾 56

ダイバーズホタテ 6個 32 | 12個 60

ロブスターテール 1 lb / 454 g..... 120

A5ランク和牛

テンダーロイン

3 oz / 85 g..... 78 9 oz / 255 g..... 185

6 oz / 170 g..... 140 12 oz / 340 g..... 228

ストリップロイン

3 oz / 85 g..... 70 9 oz / 255 g..... 172

6 oz / 170 g..... 125 12 oz / 340 g..... 210

USDAプライムステーキ

リブアイ 16 oz / 450 g..... 78

カウボーイリブアイ 32 oz / 905 g..... 132

骨付き
ニューヨークストリップ 16 oz / 450 g..... 68

Tボーン 20 oz / 565 g..... 89

フィレミニョン 6 oz / 170 g..... 58

10 oz / 280 g..... 86

ドライエイジングセレクション

じっくり熟成させることで、

やわらかな食感と凝縮した旨味を引き出した特別なステーキです

本日のご用意はスタッフまでお尋ねください。

◁ シーフードタワー ▷

デミタワー..... 155

フルタワー..... 290

アラスカ産キングクラブ、ロブスターテール、季節のオイスター、ジャンボプローン、ダイバーズホタテ

ミニョネットソース、わさびカクテルソース、タバスコ、炙りフィナデニソースを添えてご提供いたします。

◁ メインディッシュ ▷

黒豚ポークチョップ 14 oz / 395 g..... 62

ココナッツモークトマト、ディナンシェ、炙りフィナデニソース🍷

ハマチのソテー 6 oz / 170 g..... 45

ターメリック風味のクリームスピナッチ、ココナッツチミチュリ、地元野菜のピクルス🍷🍴

活メインロブスター

グリーンガーリックバター、シトラスクランブル、グリルレモン🍷🍴

入荷状況によりご提供できない場合がございます。

価格は時価となります。

◁ サイドディッシュ▷..... 16

ベルベツト ポテトピューレ

バター、ヘビークリーム V 🍷🍴

ブロッコリーニのグリル

スパイストマトソース、バルサミコリダクション V 🍷🍴

クラシックフライドポテト

粗塩 V 🍷

クリームドスピナッチ

3種のチーズ入りガーリッククリーム V 🍷🍴

パルメザンリゾット

24か月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ V 🍷🍴

和牛チャーハン

クリスピーガーリック、青ねぎ、オイスターソース🍷

フライドブリュッセルスプラウト

ザータル、味噌ごま、グリーングレープ、フェタチーズ V 🍴

グリルアスパラガス

オリーブオイルベアルネーズソース V 🍷🍴

ワイルドマッシュルームのステーキ

ガーリックハーブバターシトラスクランブル V 🍴

◁ ソース▷

赤ワインジュ

牛骨のフォン、トマト、ローストした香味野菜

ホースラディッシュクリーム

すりおろしホースラディッシュ、レモンアイオリ V 🍷🍴🍴

ウィスキーペッパーコーン

ジムビーム、数種類のペッパーヘビークリーム🍴

オリーブオイルベアルネーズソース

エキストラバージンオリーブオイル、

タラゴンとエシャロットのリダクション V 🍷🍴

チミチュリソース

アルゼンチン風ハーブソース、ガーリック、ピネガー、オリーブオイル V 🍷

炙りフィナデニソース

チャモロ伝統の調味料、炙り野菜、醤油、ピネガー、

レモンを合わせた香り豊かなソース V

V ベジタリアン 🍷 グルテンフリー 🍴 ナッツ使用 🍴 甲殻類使用 🍴 乳製品使用 🍴 卵使用

食材やアレルギーについてご不明点や特別なお食事のご要望がございましたら、スタッフまでお気軽にお申し付けください。
生または十分に加熱されていない肉類、鶏肉、魚介類、甲殻類、卵の摂取は、食中毒のリスクを高める場合がございます。
表示価格はすべてUSドルで、別途10%サービス料を頂戴いたします。



アルフレードズステーキハウスでは、
USDAプライムグレードの最高品質のビーフを使用しております。