

Alfredo's Steakhouse

알프레도 스테이크 하우스

Alfredo's Steakhouse serves premium cuts and classic favorites in an elegant, intimate setting. Enjoy a refined evening meal or celebrate a special occasion in Tumon.



Price is subject to tax and service charge

Appetizers

애피타이저

	Price (USD)
Prime Beef Tartare  프라임 비프 타르타르 Prime Beef Tenderloin, Dijon, Capers, Truffle, Tallow Toast, Tempered Egg Yolk, Pickled Mustard Seed	25
Escargot  에스카르고 Garlic-Herb Butter, Country Bread	21
Foie Gras  푸아그라 Poached Pear, Brioche, Citrus Creme Fraiche, Toasted Almonds, Pickled Shallots	36
Panzanella Salad  판자넬라 샐러드 Heirloom Tomatoes, Basil, Kalamata Olive, Bleu Cheese, Citrus Miso Vinaigrette, Garlic Croutons	19

 Vegetarian

 Gluten Free

 Nut Allergy

 Shellfish Allergy

 Contains Dairy

 Contains Egg

Price is subject to tax and service charge

DusitGold

Life is better with Gold

Join Dusit Gold to enjoy an exclusive 15% discount at our restaurants.



Appetizers

애피타이저

	Price (USD)
Alfredo's Caesar Salad   알프레도의 시저 샐러드 Hearts of Romaine, Parmigiano Reggiano, Anchovy, Garlic Croutons	18
Roasted Bone Marrow 구운 소 골수 Red Cabbage Mostarda, Fennel-Parsley Salad, Pink Peppercorn, Grilled Sourdough	23

Seafood Tower

시푸드 타워

	Price (USD)
Demi Tower 데미 타워	155
Full Tower 풀 타워 Alaskan King Crab, Lobster Tail, Seasonal Oysters, Jumbo Prawns, Diver Scallops Served with Mignonette, Wasabi Cocktaill Sauce, Tabasco, and Charred Finadene.	290

Chilled Seafood

차가운 해산물

		Price (USD)
Alaskan King Crab 알래스카 킹크랩	1 lb / 450 g	142
Seasonal Oysters 제철 생굴	6 pcs 12 pcs	40 75
Jumbo Prawns 점보 새우	6 pcs 12 pcs	35 56
Diver Scallops 관자	6 pcs 12 pcs	32 60
Lobster Tail 랍스터 테일	1 lb / 454 g	120

Soup

수프

	Price (USD)
Lobster Cappuccino   랍스터 카푸치노 Lobster Bisque, Cognac Cream	25

Japanese A5 Wagyu

일본산 A5 와규

		Price (USD)
Tenderloin 안심	3 oz / 85 g	78
	6 oz / 170 g	140
	9 oz / 255 g	185
	12 oz / 340 g	228
Striploin 채끝	3 oz / 85 g	70
	6 oz / 170 g	125
	9 oz / 255 g	172
	12 oz / 340 g	210

USDA Prime Steaks

USDA 프라임 스테이크

		Price (USD)
Ribeye 립아이	16 oz / 450 g	78
Cowboy Ribeye 카우보이 립아이	32 oz / 905 g	132
Bone-In New York Strip 본인 뉴욕 스트립	16 oz / 450 g	68
T-Bone 티본	20 oz / 565 g	89
Filet Mignon 필레미농	6 oz / 170 g	58
	10 oz / 280 g	86

Dry-Aged Selection

드라이 에이징 셀렉션

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

엄선된 드라이 에이징 공정을 거쳐
더욱 부드러운 식감과 깊고 풍부한 풍미를 선사합니다.

Please inquire about tonight's offerings.
오늘 준비된 드라이 에이징 스테이크는 직원에게 문의해 주세요.

Entrées

메인 요리

		Price (USD)
Kurobuta Pork Chop 	14 oz / 395 g	62
쿠로부타 포크 찹		
Coconut -Smoked Tomato Dinanche, Charred Finadene		
Pan-Seared Hamachi  	6 oz / 170 g	45
팬시어드 하마치		
Turmeric Creamed Spinach, Coconut Chimichurri, Pickled Local Vegetables		
Live Maine Lobster  	6 oz / 170 g	45
메인주 활 랍스터		
Green Garlic Butter, Citrus Crumble, Grilled Lemon Subject to availability. Market price.		

사이드 메뉴

Price (USD)

16

벨벳 감자 퓨레

Butter, Heavy Cream

직화 브로콜리니

Spiced Tomato Sauce, Balsamic Reduction

클래식 프렌치 프라이

Coarse Sea Salt

크림드 시금치

Triple Cheese Garlic Cream

파르메산 리소토

24-Month Parmigiano Reggiano

와규 볶음밥

Crispy Garlic, Scallion, Oyster Sauce

크리스피 브뤼셀 스프라우트

Za'atar, Miso Sesame, Green Grape, Feta

Sides

사이드 메뉴

	Price (USD)
Grilled Asparagus  그릴드 아스파라거스 Olive Oil Béarnaise	16
Sautéed Wild Mushrooms  야생 버섯 소테 Garlic-Herb Butter, Citrus Crumb	

Sauces

소스

Red Wine Jus 레드 와인 주 Natural Bone Stock, Tomato, Roasted Aromatics
Horseradish Cream  홀스래디시 크림 Grated Horseradish, Lemon Aioli
Whiskey Peppercorn  위스키 페퍼콘 Jim Beam, Peppercorn Medley, Heavy Cream

Sauces

소스

Olive Oil Béarnaise V

올리브 오일 베르네즈

Extra Virgin Olive Oil, Tarragon-Shallot Reduction

Chimichurri V

치미추리

Argentinian Herb Sauce. Garlic, Vinegar, Olive Oil

Charred Finadene V

차드 피나데니

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