

RUMP CAP GRAND MENU

神田の
肉バル



RUMP CAP ORIGINAL

GRILL 烧烤

- ビーフランプキャップ
Rump Cap Steak (H-Bone)
臀腰肉盖牛排(H-Bone) **Limited**
- 1 180g ¥1,570
 - 2 230g ¥1,950
 - 3 460g ¥3,820

Rump cap is a cut of tenderest portion of the rump that sits on top of the rump of the cattle. A single cattle yields only about 4kg of this special cut of beef. Known as "Ichibo" in Japanese, rump cap is a cut of beef that is considered to be the best cut of beef in some countries due to its marked flavor. It is marbled with fat and is very tender if cooked properly.

臀腰肉盖(Rump Cap)是大腿部位中最嫩的红肉,有适度霜降而鲜嫩肉质非常有滋味的部位,一头牛仅有4千克。臀部前头的肉非常有弹性!品尝到吃肉得满足感而令您赞不绝口。



OUTSIDE

ビーフアウトサイド(ハラミ)
Outside Skirt Steak
横隔膜牛排

Known as "Harami" in Japanese, outside skirt is a cut of beef from the plate (underbelly) section of the cattle. It is tender, well marbled and deep flavored cut of beef.
在日本被称为"HARAMI"是横膈膜肌肉的部位,鲜嫩的肉质而脂肪丰富,口感接近红肉非常浓厚。

- 4 180g ¥1,530
- 5 230g ¥1,900
- 6 460g ¥3,680



SIRLOIN

ビーフサーロイン
Sirloin Steak
沙朗牛排

Sirloin is a prized cut of beef from the rear back portion of the cattle. It is tender and sweet, well-marbled and juicy flavored cut of beef. It is a popular cut of beef known to have been knighted by King James I of England on his return trip from Scotland in 1617 at Sir Richard Hoghton's tower.
肉的特质又甘甜又鲜嫩多汁,霜降程度高。据说,非常美味可口而被授予Sir(爵士)的称号;所以被称为Sir Loin(沙朗)。

- 7 180g ¥1,800
- 8 230g ¥2,230
- 9 460g ¥4,300



FLAP MEAT

ビーフフラップミート(カイノミ)
Beef Flap Meat Steak (Bottom Flap)
腹肉心牛排(下后腰肌翼板肉)

Known as "Kainomi" in Japanese, flap meat is a cut of beef from the bottom sirloin of the cattle. It is tender, marbled and flavorful cut of beef.

鲜嫩的肉质而有适当的脂肪,可以品嚐到牛肉原本的滋味。因形状像贝类,在日本被称为"KAINOMI"。

- 10 180g ¥1,400
- 11 230g ¥1,720
- 12 460g ¥3,220

- Tボーンビーフ 400g
13 **T-Bone Steak 400g** ¥3,980
丁骨牛排 (T骨)400g

- ビーフハツの炙り 180g **Limited**
14 **Broiled Beef Heart 180g** ¥1,200
炙烤牛心180g

APPETIZER 开胃菜

- 自家製ピクルス
15 Homemade Pickles
 本店特制西式泡菜 ¥400
- 生オリーブのマリネ(グリーンオリーブ・ブラックオリーブ)
16 Marinade of Raw Olive
 香渍生橄榄 ¥450
- 3種類のこのマリネ
17 Marinade of Three Kinds of Mushroom
 香渍三种蘑菇 ¥450
- 肉屋のポテトサラダ
18 Butcher's Potato Salad
 肉店特制土豆沙拉 ¥580
- パテドカンパーニュのフライ
19 Deep-Fried Pate de Campagn
 法国风啣嗲都康帕纽 香炸乡村肉酱派 ¥750
- 生ハム
20 Raw Ham
 生火腿 ¥800

- チーズの盛合せ(5種)
21 Assorted Cheese
 奶酪拼盘 ¥1,280
- フルーツマトとモッツアレラのカプレーゼ
22 Caprese Salad (Fruit Tomato and Mozzarella)
 西红柿和莫扎里拉奶酪的卡普里风沙拉 ¥850
- 熱々!アンチョビキャベツ
23 Stir-Fried Cabbage with Anchovy
 热呼呼! 凤尾鱼炒高丽菜 ¥580
- キャロットラペ
24 Carottes Rapees (Carrot Salad)
 胡萝卜拉贝(胡萝卜沙拉) ¥380
- 濃厚レバーペースト
25 Rich Leber paste
 香浓牛肝酱(附香烤脆面包) ¥600
- ドライフルーツ盛合せ
26 Assorted Dried Fruits
 水果干拼盘 ¥600

SPECIAL 特别

- ハバネロバッファローチキンウィング
27 Habanero Buffalo Chicken Wings
 哈瓦那布法罗鸡翅(辣味香炸鸡翅) ¥600
- レモンバッファローチキンウィング
28 Lemon Buffalo Chicken Wings
 柠檬布法罗鸡翅(柠檬味香炸鸡翅) ¥600
- 肉々しいグリルソーセージ
29 Grilled Sausages
 香烤香肠 ¥850

- 生 Chorizo
30 Raw Chorizo
 香烤辣味香肠 ¥750
- 大盛りフライドポテト
31 French Fries (Large)
 超量香脆薯条 ¥650
- 肉まみれ牛すじコロッケ
32 Stewed Beef Tendon Casserole
 份量十足的焗烤牛肉牛筋 ¥600

VEGETABLE 沙拉



33 Seasonal Vegetable Bagna Cauda (Vegetable Dip)
 时令蔬菜的意大利风蔬菜蘸酱



35 Herb Salad
 香草沙拉

- 旬野菜のパーニャカウダー
33 Seasonal Vegetable Bagna Cauda (Vegetable Dip)
 时令蔬菜的意大利风蔬菜蘸酱 ¥850
- シーザーサラダ
34 Caesar Salad
 凯撒沙拉 ¥850
- 香草サラダ
35 Herb Salad
 香草沙拉 ¥850
- 焼き野菜盛合せ
36 Assorted Grilled Vegetables
 烤蔬菜拼盘 ¥780

PASTA 意大利面

- ペペロンチーニ
37 Spaghetti, Aglio, Olio e Peperoncino
 蒜香意大利面 ¥700
- お肉たっぷりミートソースバグティ
38 Spaghetti Bolognese
 充满肉的西红柿肉酱意大利面 ¥900
- 焼きナポリタン
39 Teppan Spaghetti Napolitana
 铁板那不勒斯意大利面 ¥700

RICE 米饭

- 牛すじ鉄板ガーリックライス
40 Teppan Beef Tendon Garlic Fried Rice
 铁板香蒜牛筋饭 ¥900
- 牛すじストロガノフ (with バターライス)
41 Beef Tendon Stroganoff (with Butter Rice)
 斯特罗加诺夫牛筋 (附黄油饭) ¥800
 (Half/一半) ¥450

DESSERT 甜点



43 Tiramisu
 大人口味提拉米苏



44 Homemade Sweet Cream Brulee
 本店特制甜奶油布丁

- 季節のシャーベット
42 Seasonal Sherbet
 时令冰沙 ¥380
- 大人のティラミス
43 Tiramisu
 大人口味提拉米苏 ¥480
- 自家製香ばしいクリームブリュレ
44 Homemade Sweet Cream Brulee
 本店特制甜奶油布丁 ¥450
- アイスクリームホリック
45 Ice Cream Holic
 狂热冰淇淋 ¥580

BEER 啤酒

Draft Beer

- アサヒスーパードライ **EXTRA COLD**
- 1 Asahi Super Dry (Extra Cold)**
朝日超爽 (超冰冷) ¥650
- アサヒスーパードライ
- 2 Asahi Super Dry**
朝日超爽 ¥550

Bottle Beer

- ヒューガルデン ホワイト(小瓶)
- 3 Hoegaarden White (Small Bottle)**
比利时豪格登 白色 (小瓶) ¥780
- バス ペールエール(小瓶)
- 4 Bass & Pale Ale (Small Bottle)**
英国巴斯啤酒 (小瓶) ¥580
- レーベンブローイ [小瓶]
- 5 Lowenbrau (Small Bottle)**
德国狮牌卢云堡啤酒 (小瓶) ¥500

Non alcoholic Beer

- アサヒドライゼロ(小瓶)
- 6 Asahi Dry Zero (Non alcoholic Beer Taste)(Small Bottle)**
朝日无酒精啤酒味饮料 (小瓶) ¥380



HIGHBALL 高杯酒

- ランブキャップ ハイボール
- 7 Rump Cap Whisky & Soda**
Rump Cap 特制高杯酒 ¥450
- FREEZING** ハイボール
- 8 Freezing Whisky & Soda (highball of below freezing)**
冰点高杯酒(低於冰点高杯酒) ¥550
- JACK DANIEL'S ハイボール
- 9 JACK DANIEL'S Whisky & Soda**
杰克丹尼威士忌高杯酒 ¥500
- JACK DANIEL'S & Coca-Cola
- 10 JACK DANIEL'S Whisky & Coca-Cola**
杰克丹尼可乐威士忌高杯酒 ¥500
- ジャックハニー ハイボール
- 11 Jack Honey Whisky & Soda**
杰克丹尼蜂蜜威士忌高杯酒 ¥500

WHISKY 威士忌

- ブラックニッカ スペシャル
- 12 Black Nikka Special**
布莱克一甲特级威士忌 ¥450
- JACK DANIEL'S
- 13 JACK DANIEL'S**
杰克丹尼威士忌 ¥500
- JACK DANIEL'S Tennessee HONEY
- 14 JACK DANIEL'S Tennessee Honey**
杰克丹尼田纳西蜂蜜 ¥500

COCKTAIL 鸡尾酒

- エクストラ モヒート
- 15 Extra Mojito**
特级莫吉托鸡尾酒 ¥550
- ジンジャー モヒート
- 16 Ginger Mojito**
生姜汁莫吉托鸡尾酒 ¥550
- カルピス モヒート
- 17 Calpis Mojito**
可尔必思莫吉托鸡尾酒 ¥550
- クエルボ マルガリータ ソード
- 18 Cuervo Margarita & Soda**
快活玛格丽塔苏打鸡尾酒 ¥550
- クエルボ ストロベリー マルガリータ
- 19 Cuervo Strawberry Margarita**
快活草莓玛格丽塔鸡尾酒 ¥550
- ジャックハニー & ミルク
- 20 Jack Honey & Milk**
杰克蜂蜜 & 牛奶鸡尾酒 ¥550
- ウォッカ & ヤングブラッドオレンジ
- 21 Vodka & Young Blood Orange**
伏特加 & 酸橙鸡尾酒 ¥550
- テキーラ サンライズ
- 22 Tequila Sunrise**
龙舌兰日出鸡尾酒 ¥550
- カシス ジンジャー
- 23 Cassis & Ginger**
黑加仑姜鸡尾酒 ¥550
- ブラッディメアリー
- 24 Bloody Mary**
血腥玛丽鸡尾酒 ¥550
- ジン トニック
- 25 Gin & Tonic**
纯正金汤利 ¥550
- RedBull & ウォッカ
- 26 Redbull & Vodka**
红牛伏特加鸡尾酒 ¥550
- モスコミュール
- 27 Moscow Mule**
莫斯科骡子鸡尾酒(伏特加 & 酸橙鸡尾酒) ¥550
- カシス オレンジ
- 28 Cassis & Orange**
黑加仑橙汁鸡尾酒 ¥550

FRUIT LIQUOR 果酒

- 梅酒
- 29 Plum Wine**
梅酒 ¥550
- ゆず酒
- 30 Citron Wine**
香橙酒 ¥550

SOFT DRINK 饮料

- Coca-Cola コカ・コーラ
- 31 Coca-Cola**
可口可乐 ¥390
- RedBull エナジードリンク(缶)
- 32 Redbull Energy Drink (Can)**
红牛能量饮料(罐装) ¥390
- ジンジャーエール ウィルキンソン辛口(瓶)
- 33 Ginger Ale Wilkison Dry (Bottle)**
威尔金森姜汁汽水(瓶装) ¥390
- オレンジジュース
- 34 Orange Juice**
橙汁 ¥390
- ウーロン茶
- 35 Oolong Tea**
乌龙茶 ¥390
- 緑茶
- 36 Green Tea**
绿茶 ¥390

RUMP CAP DRINK MENU

神田の
肉バル



CHAMPAGNE 香檳酒

- 37 バルディビエソ・ブリュット
VALDIVIESO BRUT
[チリ/辛口][Chile / Dry] [智利 / 辣味] ¥2,500 (税別)
- 38 クロ・モンブラン・プロジェクト・クワトロ・カバ・ブリュット
CLOS MONTBLANC PROYECTO CU4TRO CAVA BRUT
[スペイン/辛口][Spain/Dry] [西班牙 / 辣味] ¥3,500 (税別)
- 39 シャンパーニュ・マリー・ワイズ・ブリュット
CHAMPAGNE MARIE WEISS BRUT
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥5,200 (税別)
- 40 シャンパーニュ・ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット
CHAMPAGNE PERRIER-JOUET GRAND BRUT
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥10,000 (税別)
- 41 シャンパーニュ・ペリエ・ジュエ・ベル・エポック
CHAMPAGNE PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE 2008
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥22,000 (税別)

WHITE WINE 白葡萄酒

Today's "Wine by the Glass" menu are listed on the chalkboard.
黑板上当天的精选葡萄酒有销售单杯

- 42 タクン・レゼルヴァ・シャルドネ
TAKUN RESERVA CHARDONNAY 2016
[チリ/辛口][Chile / Dry] [智利 / 辣味] ¥1,800 (税別)
- 43 アラベラ・ソーヴィニオン・ブラン
ARABELLA SAUVIGNON BLANC 2013
[南アフリカ/辛口][South Africa/Dry] [南非 / 辣味] ¥2,200 (税別)
- 44 ソアレイロ・アロ
SOALHEIRO ALLO 2015
[ポルトガル/辛口][Portugal/Dry] [葡萄牙 / 辣味] ¥3,000 (税別)
- 45 ヨーゼフ・ビファー・リースリング・トロッケン
JOSEF BIFFAR RIESLING TROCKEN 2013
[ドイツ/辛口][Germany/Dry] [德國 / 辣味] ¥3,300 (税別)
- 46 ミッシェル・リポッシュ・ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ
MICHEL RIPOCHE MUSCADET SEVRE ET MAINE 2015
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥3,500 (税別)
- 47 モンフェラート・ピアンコ・センサツィオーニ
MONFERRATO BIANCO SENSAZIONI 2015
[イタリア/辛口][Italy/Dry] [意大利 / 辣味] ¥3,800 (税別)
- 48 アントニー・バルトン・ボルドー・ブラン
ANTHONY BARTON BORDEAUX BLANC 2015
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥4,000 (税別)
- 49 ブエナ・ヴィスタ・カーネロス・シャルドネ
BUENA VISTA CARNEROS CHARDONNAY 2014
[アメリカ/辛口][America/Dry] [美國 / 辣味] ¥4,500 (税別)
- 50 ジャン・クロード・シャトラン・プイユ・フュメ
JEAN-CLAUDE CHATELAIN POUILLY FUME 2015
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥5,500 (税別)
- 51 オリヴィエ・ルフレ・ヴ・シャサーニュ・モンラッシェ
OLIVIER LEFLAIVE CHASSAGNE MONTRACHET 2014
[フランス/辛口][France/Dry] [法國 / 辣味] ¥7,800 (税別)

RED WINE 紅葡萄酒

Today's "Wine by the Glass" menu are listed on the chalkboard.
黑板上当天的精选葡萄酒有销售单杯

- 52 タクン・セレクション・カベルネ・メルロー
TAKUN SELECTION CABERNET MERLOT 2015
[チリ/ライトボディ][Chile / Light-Bodied] [智利 / 轻度醇厚] ¥1,800 (税別)
- 53 アラベラ・メルロー
ARABELLA MERLOT 2015
[南アフリカ/ミディアムボディ][South Africa/Medium Bodied] [南非 / 中度醇厚] ¥2,200 (税別)
- 54 レア・ヴィンヤーズ・グルナッシュ
RARE VINEYARDS GRENACHE 2015
[フランス/ミディアムボディ][France / Medium-Bodied] [法國 / 中度醇厚] ¥2,500 (税別)
- 55 ミラル・ロッソ・オーガニック
MIRAL ROSSO ORGANIC 2016
[イタリア/ミディアムボディ][Italy/ Medium-Bodied] [意大利 / 中度醇厚] ¥2,500 (税別)
- 56 ヴィーニャ・サンタ・マリーナ・エクウス
VINA SANTA MARINA EQUUS 2013
[スペイン/フルボディ][Spain/ Full-Bodied] [西班牙 / 醇厚] ¥2,800 (税別)
- 57 アース・ポエティカ・ヴルカーノ
ARS POETICA VULCANO 2013
[イタリア/ミディアムボディ][Italy/ Medium-Bodied] [意大利 / 中度醇厚] ¥3,000 (税別)
- 58 グラント・バーヂ・ベンチマーク・シラーズ
GRANT BURGE BENCHMARK SHIRAZ 2015
[オーストラリア/フルボディ][Australia / Full-Bodied] [澳大利亞 / 醇厚] ¥3,200 (税別)
- 59 ドメヌ・ダンデゾン・コート・デュ・ローヌ・ヴィエイユ・ヴィーニャ
DOMAINE D'ANDEZON COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES 2015
[フランス/フルボディ][France/Full Body] [法國 / 醇厚] ¥3,500 (税別)
- 60 ラ・カッチャトーラ・バルバレスコ
LA CACCIATORA BARBARESCO 2011
[イタリア/ミディアムボディ][Italy/ Medium-Bodied] [意大利 / 中度醇厚] ¥3,800 (税別)
- 61 シャトー・ローラン・ラガルド・キュヴェ・スペシャル
CHATEAU ROLAND LA GARDE CUVÉE SPECIALE 2010
[フランス/フルボディ][France/Full Body] [法國 / 醇厚] ¥4,000 (税別)
- 62 チャールズ・チャールズ・ジンファンデル
CHARLES & CHARLES ZINFANDEL 2014
[アメリカ/ミディアムボディ][America/Medium-Bodied] [美國 / 中度醇厚] ¥4,200 (税別)
- 63 ブエナ・ヴィスタ・カーネロス・ピノ・ノワール
BUENA VISTA CARNEROS PINOT NOIR 2013
[アメリカ/ミディアムボディ][America/Medium-Bodied] [美國 / 中度醇厚] ¥4,700 (税別)
- 64 シャトー・デュ・ペリエール・ボルドー
CHATEAU DU PERIER BORDEAUX 2011
[フランス/フルボディ][France/Full Body] [法國 / 醇厚] ¥5,000 (税別)
- 65 ラ・カッチャトーラ・バローロ
LA CACCIATORA BAROLO 2010
[イタリア/フルボディ][Italy / Full Body] [意大利 / 醇厚] ¥5,500 (税別)
- 66 ルイ・ラトゥール・シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ
LOUIS LATOUR CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE 2014
[フランス/ミディアムボディ][France / Medium-Bodied] [法國 / 中度醇厚] ¥7,800 (税別)