

# RUMP CAP GRAND MENU

神田の  
肉バル



## RUMP CAP

## GRILL

ビーフランプキャップ **限定品**

160g ..... ¥1,980

230g ..... ¥2,480

460g ..... ¥4,800

### BEEF RUMP CAP

ランプキャップとは、ももの部分では最も柔らかい赤身肉。1頭からわずか4kgほどしか取れない、お尻の先の部分の希少部位です。イチボと呼ばれることもあるこの赤身の部位は、弾力があり、お肉を食べている！という実感が味わえます。適度な霜降りがあり、柔らかく肉本来の深みある味わいが楽しめます。



## OUTSIDE



ビーフアウトサイド(ハラミ)

日本ではハラミとも呼ばれる横隔膜の筋肉の部位。赤身肉に近い食感で柔らかく脂肪も豊富で濃い味があります。

160g ..... ¥1,850

230g ..... ¥2,350

460g ..... ¥4,450



## SIRLOIN

ビーフサーロイン

柔らかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特徴。あまりの美味しさにサー (Sir) の称号を授けられたことからサーロインと呼ぶようになったと言われています。

160g ..... ¥1,980

230g ..... ¥2,480

460g ..... ¥4,680



## FLAP MEAT

ビーフフラップミート(カミノミ)

柔らかく、脂も適度にあるため牛肉本来の旨味を味わえます。貝の形をしているのでカミノミとも呼ばれています。

160g ..... ¥1,850

230g ..... ¥2,300

460g ..... ¥4,300



# APPETIZER

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 馬肉のタルタル バケット添え       | ¥1,250 |
| フルーツトマトとモッツアレラのカプレーゼ | ¥900   |
| サーモンと生ハムのセビーチェ       | ¥750   |
| なすとズッキーニのグリルマリネ      | ¥750   |
| 肉屋のポテトサラダ            | ¥650   |
| ウフマヨ 究極のゆで玉子料理       | ¥450   |

## SPECIAL

|                   |        |
|-------------------|--------|
| ムール貝の白ワイン蒸し       | ¥1,200 |
| 豚バラの赤ワイン煮         | ¥1,000 |
| 鶏レバーとハツのガーリックオイル煮 | ¥850   |
| 生ハムとチーズのスプリングロール  | ¥700   |
| ハバネロバッファローチキンウイング | ¥700   |
| レモンバッファローチキンウイング  | ¥700   |

## VEGETABLE



旬野菜のバーニャカウダー

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| 旬野菜のバーニャカウダー                       | ¥1,200 |
| 季節のシェフサラダ                          | ¥1,000 |
| 旬の野菜を盛り込んだシェフ自慢の逸品！詳しくは従業員にお尋ねください |        |
| 香草サラダ                              | ¥1,000 |
| シーザーサラダ                            | ¥1,000 |
| フレッシュスピナッチとベーコンのサラダ                | ¥1,000 |

## RICE

|               |        |
|---------------|--------|
| 焼きチーズカリードリア   | ¥1,000 |
| 牛すじ鉄板ガーリックライス | ¥900   |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| チーズの盛合せ 4種            | ¥1,200 |
| タコのガリシア               | ¥950   |
| ランプキャップ スペシャル・フライドポテト | ¥700   |
| 蓮根チーズガレット             | ¥650   |
| 熱々!アンチョビキャベツ          | ¥650   |
| 自家製ピクルス               | ¥600   |



フレッシュオイスター

1個 ¥280



フレッシュオイスター

## PASTA

|                |        |
|----------------|--------|
| 海老とムール貝のペスカトーレ | ¥1,350 |
| お肉たっぷりミートスパゲティ | ¥1,000 |
| ペペロンチーニ        | ¥900   |



海老とムール貝のペスカトーレ

## DESSERT

|                  |      |
|------------------|------|
| アイスクリームホーリック     | ¥700 |
| 大人のティラミス         | ¥650 |
| 自家製 香ばしいクリームブリュレ | ¥550 |



# RUMP GAP DRINK MENU

神田の  
肉バル



## CHAMPAGNE & SPARKLING



Glass

なみなみ グラススパークリング

¥600



Bottle

ラ・ノビア・エスプモソ・セッコ・サン・サドゥルニ・ダノイア

LA NOVIA ESPUMOSO SECCO SANT SADURNI D'ANOJA

[スペイン/辛口]

結婚という名の乾杯向けスパーク。新鮮なリンゴや花の香りが軽快で、飲みやすい一本。

¥2,650

バルディビエソ・ブリュット

VALDIVIESO BRUT

[チリ/辛口]

南米スパークのバイオニアによる贅沢な造り。爽やかな柑橘の風味と心地よい泡が特徴。

¥3,080

レテ・ヴォートラン 204ブリュット

LÉTÉ VAUTRAIN BRUT 204

[フランス・シャンパーニュ/辛口]

りんごや桃やアプリコットのようアロマ、ドライフルーツのようなニュアンス。

¥6,500

メゾン・マム・RSRV・ブラン・ド・ブラン

MAISON MUMM RSRV BLANC DE BLANCS

[フランス・シャンパーニュ/辛口]

キメの細かい泡立ちでみずみずしい花の香りや白い果実を感じ、余韻はエレガントでクリーミー。

¥13,000

## WHITE WINE

◆本日のおすすめ  
グラスワインは  
黒板をご覧ください。



Glass

グラスワイン白

¥500



Bottle

タクン・レゼルヴァ・シャルドネ

TAKUN RESERVA CHARDONNAY

[チリ/辛口]

レモンやトロピカルフルーツ、ハチミツの後にほのかな樽の香り。程よいボリューム感。

¥2,200

ヤンモ・ピアンコ

JAMMO BIANCO

[イタリア/辛口]

コミカルに描かれたヴェスヴィオ火山が目印。パイナップルや桃が香る陽気な味わい。

¥3,080

ソアレイロ・アロ

SOALHEIRO ALLO

[ポルトガル/辛口]

新鮮な柑橘のアロマ、リッチな果実味と生き生きとした酸味のバランスが心地よい一本。

¥3,850

ブエナ・ヴィスタ・カーネロス・シャルドネ

BUENA VISTA CARNEROS CHARDONNAY

[アメリカ/辛口]

黄金色のワインは焼きリンゴやローストナッツ、バニラの香り、ふくよかな果実味。

¥6,000



Glass

グラスワイン赤

¥500



Bottle

タクン・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

TAKUN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

[チリ/ミディアム]

熟したプラムやラズベリー、ほのかにバニラのニュアンスが感じられる、まろやかな赤。

¥2,200

ドーナテレサ・ティント

DOÑA TERESA TINTO

[スペイン/ライト]

手摘みで収穫した古木のブドウを使用。

¥2,530

ムーチョ・マス・ティント

MUCHO MÁS TINTO

[スペイン/フルボディ]

ベリー系の香りと樽由来の豊かなアロマ。繊細な甘みと力強さの感じられる新感覚の味わい。

¥2,650

フォンカリユ・ロタンティーク・シラー

FONCALIEU L'AUTANTIQUE SYRAH

[フランス/ミディアム]

深みのあるダークチェリーとカシスの香り。黒胡椒やクローブのニュアンス。

¥2,800

パヌール・カルメネール

PANUL CARMENERE

[チリ/ミディアム]

チョコやプラムを想わせるアロマと凝縮感、エレガントな余韻。

¥3,000

ドン・ダビ・マルベック・レセルバ

DON DAVID MALBEC RESERVA

[アルゼンチン/フルボディ]

プラムジャムやレーズンの香りに樽由来のバニラ香。甘みとタンニンのバランスが秀逸。

¥3,200

モンテス・クラシック・シリーズ・メルロー

MONTES CLASSIC SERIES MERLOT

[チリ/フルボディ]

世界中で愛される天使のワイン。堅牢な骨格、しなやかなタンニン、凝縮感ある果実味。

¥3,300

ヴェレノージ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

VELENOSI MONTEPULCIANO D'ABURUZZO

[イタリア/ミディアム]

紫がかったルビーレッド、スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香り。

¥3,500

シュフマン・サペラヴィ

SCHUCHMANN SAPERAVI

[ジョージア/フルボディ]

ジョージアの土着品種を100%使用。ベリーやカシスのアロマ、豊かな酸とタンニン。

¥3,850

ロシュバン・ブルゴーニュ・ピノワール・ラ・カドール

ROCHEBIN BOURGOGNE PINOT NOIR LA CADOLE

[フランス/ミディアム]

熟したブラックチェリーに、炒ったコーヒー豆の香り。

¥5,500

ドメヌ・サン・ヴァンサン・ヴァンソーブル

DOMAINE SAINT VINCENT VINSOBRES

[フランス/フルボディ]

黒系果実の凝縮した香りと共に、胡椒やスパイス香を感じる。

¥6,600



# BEER

生ビール

スーパードライ **EXTRA COLD** ¥750

アサヒスーパードライ ¥680

瓶ビール

アサヒスタウト 小瓶 ¥750

ビールテイスト清涼飲料

アサヒドライゼロ 小瓶 ¥430



# HIGHBALL

ランプキャップハイボール ¥500

**FREEZING** ハイボール **氷点下のハイボール** ¥600

JACK DANIEL'S ハイボール ¥550

JACK DANIEL'S & *Coca-Cola* ¥550

ジャックハニーハイボール ¥550

ジャックジンジャーハニーハイボール ¥550



# WHISKY

ブラックニッカスペシャル ¥500

JACK DANIEL'S ¥550

JACK DANIEL'S Tennessee HONEY ¥550

# SOUR & COCKTAIL

まるごとレモンサワー

ワイルドレモンサワー

ジンジャーレモンサワー

ルイボスティーハイ

ウーロンハイ

グリーンティーハイ

エクストラモヒート

ジンジャーモヒート

ジントニック

カシスオレンジ

**Red Bull** & ウォッカ

**ALL**  
**¥600**



# FRUIT LIQUOR

梅酒 ¥600

ゆず酒 ¥600

# SOFT DRINK

*Coca-Cola* コカ・コーラ

ジンジャーエール ウィルキンソン 辛口 瓶

**Red Bull** エナジードリンク 缶

オレンジジュース

はちみつレモンソーダ

ルイボスティー

ウーロン茶

緑茶

**ALL**  
**¥450**