

RUMP CAP GRAND MENU

神田の
肉バル



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

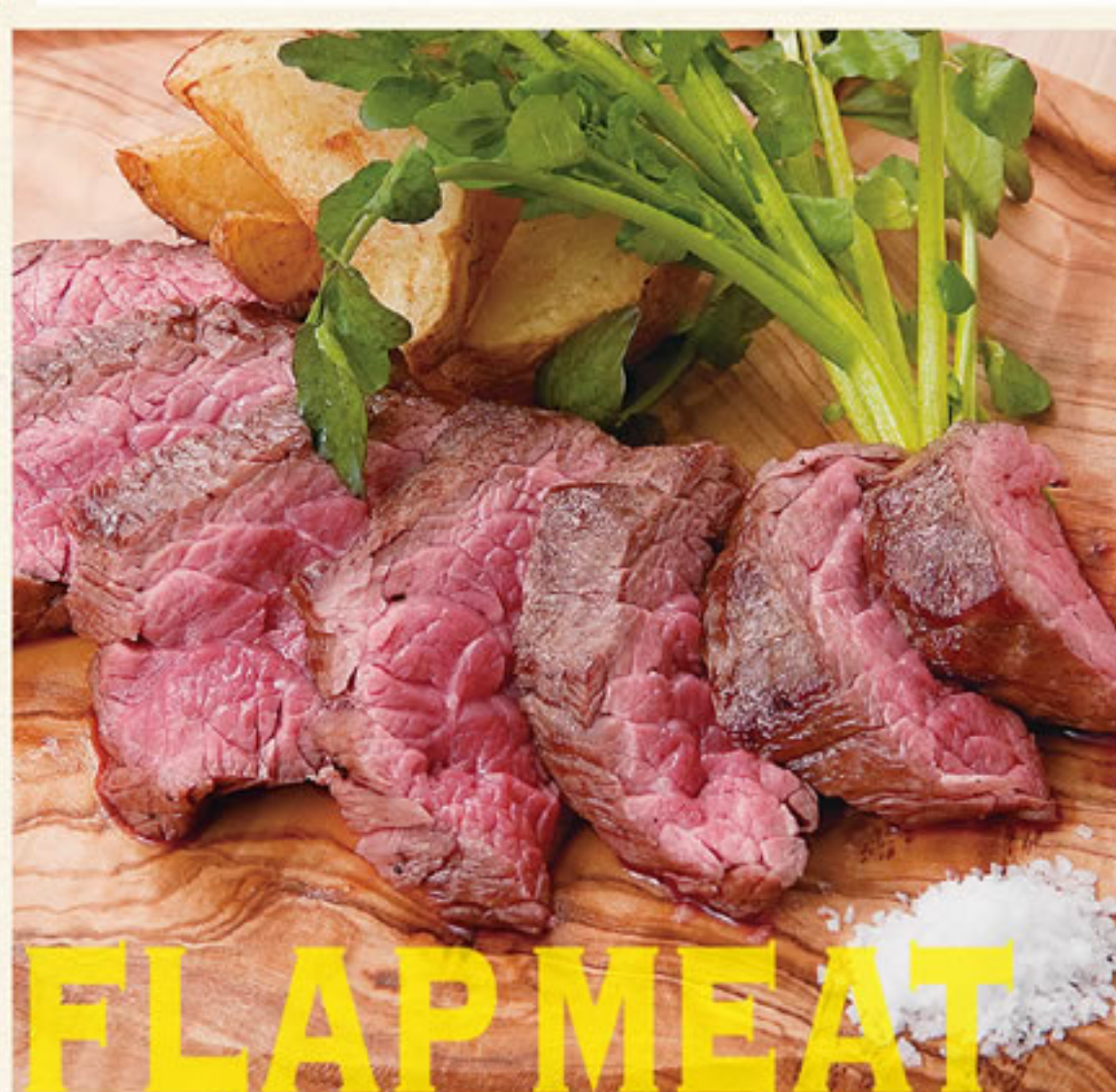
ビーフサーロイン

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

- チーズの盛合せ 3種 ¥1,000
- タコのガリシア ¥950
- 焼きトマト&マスカルポーネ ¥800
- サーモンと生ハムのセビーチェ ¥850
- メキシカンナチョス ¥750
- ランプキャップ スペシャル・フライドポテト ¥700
- 熱々!アンチョビキャベツ ¥650
- 生ハムグリッシーニ ¥550
- 肉屋のポテトサラダ ¥650
-  フレッシュオイスター 1個 ¥380

美味しさと、安心を追い求め、ニュージーランド産の牡蠣に辿り着きました!



フレッシュオイスター

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
- シーザーサラダ ¥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

SPECIAL



ガーリックシュリンプ

- ムール貝の白ワイン蒸し ¥1,000
- ムール貝と海老のブルギニョン ¥1,000
- ガーリックシュリンプ ¥1,000
- ブルーチーズソースのオムレツ ¥950
- 生ハムとチーズのスプリングロール ¥650
- ハバネロバッファローチキンウイング ¥850
- レモンバッファローチキンウイング ¥850
- フィッシュ&チップス ¥900
- クリームドスピナッチ ホウレン草と生クリームの炒め物 ¥500
- エリンギとマッシュルーム ガーリックバター炒め ¥850

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
- ポルチーニ クリームペンネ ¥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

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

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

コークハイボール ¥550

JAMESON ハイボール ¥550

ジンジャーハイボール ¥550



WHISKY

ブラックニッカスペシャル ¥500

JAMESON ¥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

魔法のレモンサワー

ルイボスティーハイ

ウーロンハイ

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

ピングレサワー

麦ジャスミン

Red Bull & ウォッカ

ALL
¥600



FRUIT LIQUOR

梅酒

ゆず酒

ALL
¥600

SOFT DRINK

Coca-Cola コカ・コーラ

ジンジャーエール

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

ピンクグレープフルーツジュース

ルイボスティー

ウーロン茶

ジャスミンティー

ALL
¥450

RUMP CAP DRINK MENU

神田の
肉バル



CHAMPAGNE & SPARKLING

House Wine Glass なみなみグラススパークリング ¥600

Glass & Bottle

ラ・ロスカ・カバ・ブリュット

LA ROSCA CAVA BRUT

[スペイン/辛口]

瓶内2次発酵で9カ月以上熟成。リンゴなどフレッシュな果実の香り、爽やかな味わい。

グラス ¥550 ボトル ¥2,500

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。

グラス ¥650 ボトル ¥3,000

レテ・ヴァートラン・ブリュット 204

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なアロマ、ドライフルーツのようなニュアンス。

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,500

NATURAL WINE

Glass & Bottle

サンタ・ジュリア・ラ・オベ・ハ・トロンテス

SANTA JULIA LA OVEJA TORRONTES

[アルゼンチン/辛口]

自然栽培のトロンテスのみ使用。マスカットや白い果実のアロマ、爽やかな柑橘系の酸が絶妙。

グラス ¥1,100 ボトル ¥6,000

サンタ・ジュリア・エル・ブーロ・マルベック

SANTA JULIA EL BURRO MALBEC

[アルゼンチン/ミディアム]

自然栽培のマルベックのみ使用。プラムジャムのような柔らかな味わい、心地よいフィニッシュ。

グラス ¥1,100 ボトル ¥6,000

WHITE WINE

House Wine Glass グラスワイン白 ¥500

Glass & 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。

グラス ¥500 ボトル ¥2,200

ル・レヴェイユ・ソーヴィニヨン・ブラン

LE LEVEIL SAUVIGNON BLANC

[フランス/辛口]

トロピカルフルーツや柑橘系のアロマ、フレッシュな酸とフルーティーな果実味が特長。

グラス ¥600 ボトル ¥3,000

サンタ・クリスティナ・ヴェルメンティーノ

SANTA CRISTINA VERMENTINO

[イタリア/辛口]

フレッシュさとミネラル感溢れる、爽やかな飲み心地と華やかさが魅力。

グラス ¥750 ボトル ¥4,000

RED WINE

◆本日のおすすめ
グラスワインは
黒板をご覧ください。

House Wine Glass グラスワイン赤 ¥500

Glass & 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。

グラス ¥500 ボトル ¥2,200

ド・ニャテラ・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。

グラス ¥550 ボトル ¥2,500

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。黒胡椒やクロブのニュアンス。

グラス ¥600 ボトル ¥2,800

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。

グラス ¥600 ボトル ¥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。

グラス ¥650 ボトル ¥3,300

シェフマン・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。

グラス ¥750 ボトル ¥3,800

カプサーネス・マスドニス・オールドヴァインズ

CAPCANES MAS DONIS OLD VINES

[スペイン/ミディアム]

グルナッシュとメルロー、シラーをブレンド。生き生きした果実感、ベルベットのようタンニン。

グラス ¥850 ボトル ¥4,500

ラ・ブルゴンディ・ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ・ピノ・ノワール

LA BURGONDIE BOURGOGNE

COTE CHALONNAISE PINOT NOIR

[フランス/ミディアム]

しなやかで丸みのある個性。優しいタンニンとバイオレットの味わいがエレガント。

グラス ¥1,100 ボトル ¥6,000

ケンダル・ジャクソン・ヴィンナーズ・リザーヴ・ジンファンデル

KENDALL JACKSON

VINTNER'S RESERVE ZINFANDEL

[アメリカ/フルボディ]

品種の個性を引き出した凝縮した果実味が印象的な、豊潤でまろやかな味わい。

グラス ¥1,100 ボトル ¥6,000

上質銘柄を、お気軽に。

RUMP GAP

特選グラスワイン

早春編〔2～3月〕

RED WINE

赤

FRANCE 

フランス：ボルドー

ル・セ・ド・カロン・セギュール

Le C de Calon Ségur

1杯 ¥900 税込

ハートのラベルでお馴染み、多くのワインファンに愛される格付シャトー「カロン・セギュール」が手がけるワイン。手摘み収穫の後、2度も選別した上質なブドウのみを使用。カシスやプラムなど豊かな果実のアロマに、スミレの花のニュアンス。親しみやすく調和のとれた味わいです。

フランス：ボルドー

オー・メドック・ジスクール

Haut Medoc Giscours

1杯 ¥900 税込

ボルドーきっての銘醸地として有名なメドック。「ジスクール」は当地で永い歴史を誇る格付シャトーです。その醸造チームが手がけた、抜群のコストパフォーマンスを発揮する人気ワイン。果実味に溢れ、凝縮感のある豊かな味わいが愉しめます。

RECOMMENDED

おすすめ
ワイン

ALLAN
SCOTT
FAMILY WINEMAKERS

アラン・スコット

NEW ZEALAND

ニュージーランドの老舗ワイナリー。

同国産ワインの世界的な躍進を支えたブランドで、2011年にはニュージーランド・メリット勲章を授与されました。

WHITE

NATURAL SAUVIGNON BLANC

ナチュラル・ソーヴィニヨン・ブラン【辛口】

自然に優しい栽培方法によるクラフトワイン。トロピカルフルーツの香り、生き生きとした酸

¥650 ¥3,300

RIESLING

リースリング【半辛口】

ジューシーな柑橘とトロピカルフルーツの香り。優しい甘さに酸が加わった爽やかな一本

¥650 ¥3,300

PINOT GRIS

ピノ・グリ【辛口】

メロンや柑橘、白桃の香りが特徴。ボリュームな口当たりは魚をはじめ肉にも好相性

¥650 ¥3,300

ROSE

ROSE

ロゼ【辛口】

甘酸っぱいベリーの香りとフレッシュな酸、ほのかな甘さ。キリッと冷やしてご提供

¥650 ¥3,300

RED

BLACK LABEL PINOT NOIR

ブラックラベル・ピノ・ノワール【ミディアムボディ】

チェリーのアロマにスパイスやチョコレートのニュアンス。濃縮感のある豊かな味わい

¥750 ¥3,850

