

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

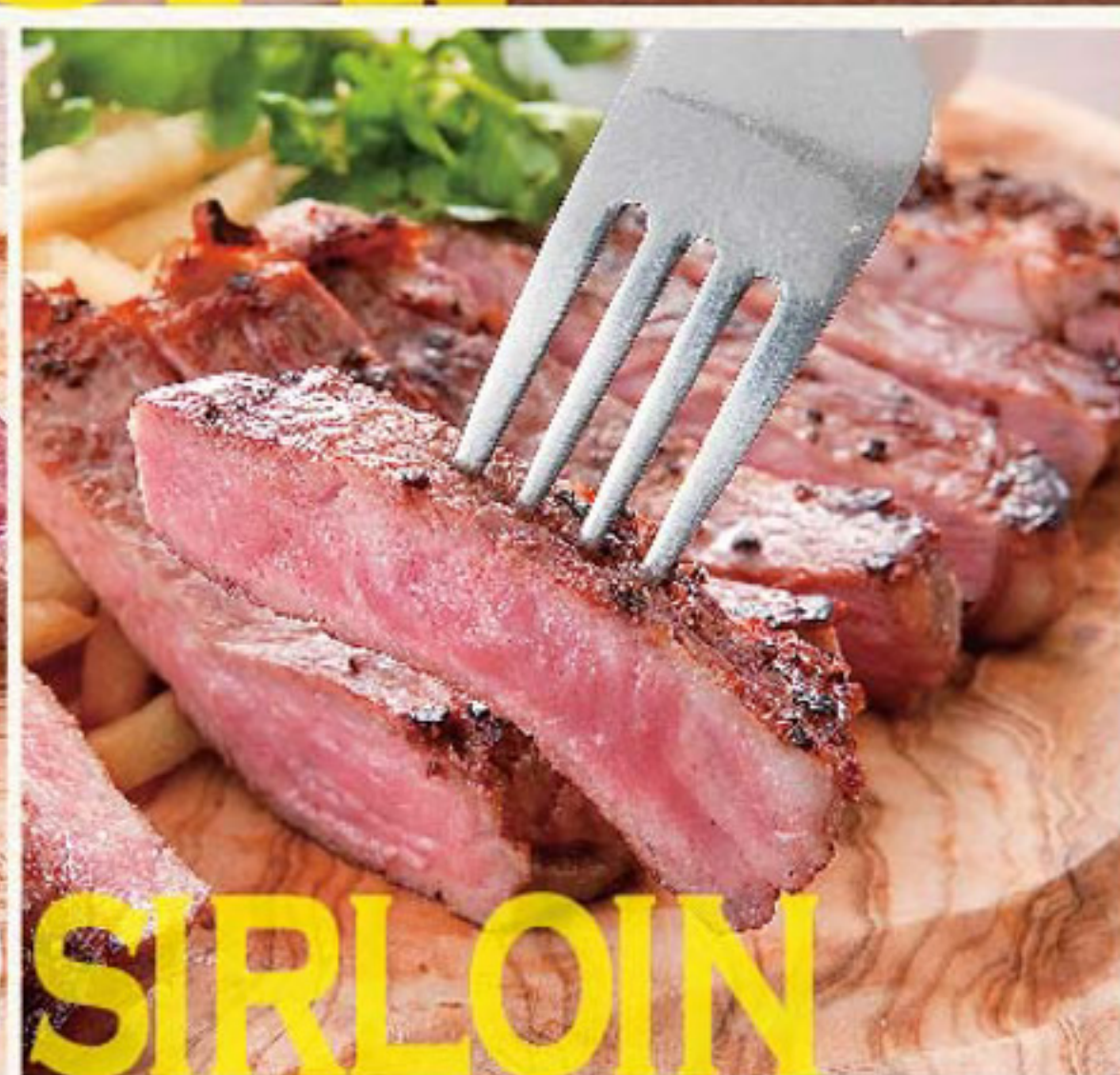
460g ¥4,800

BEEF RUMP CAP

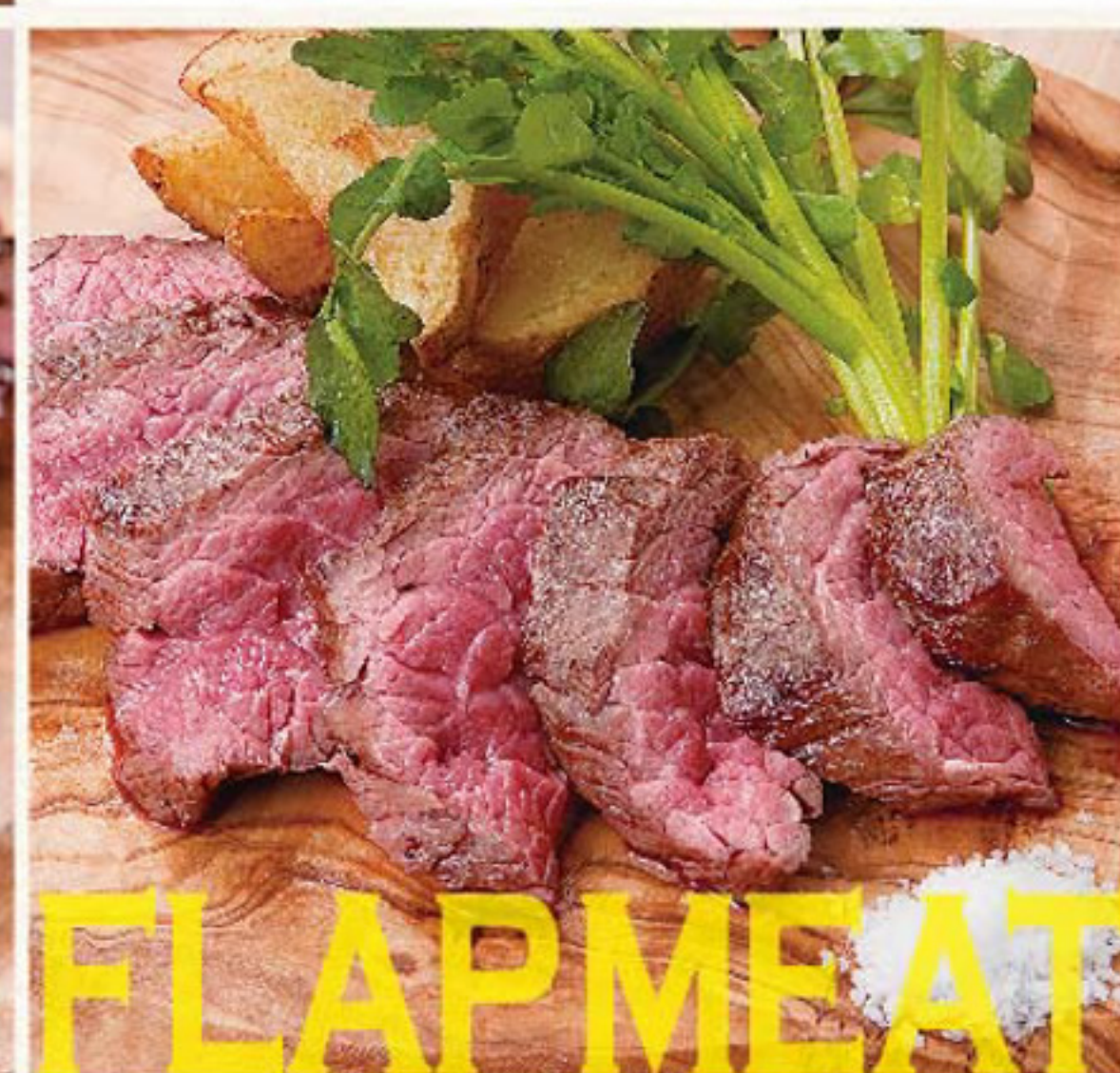
ランプキャップとは、ももの部分では最も柔らかい赤身肉。1頭からわずか4kgほどしか取れない、お尻の先の部分の希少部位です。イチボと呼ばれることもあるこの赤身の部位は、弾力があり、お肉を食べている！という実感が味わえます。適度な霜降りがあり、柔らかく肉本来の深みある味わいが楽しめます。



OUTSIDE



SIRLOIN



FLAP MEAT

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

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、サーロインと呼ばれています。

160g ¥1,980

230g ¥2,480

460g ¥4,680

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 4種	¥1,200
フルーツ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
肉屋のポテトサラダ	¥650

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
熱々! アンチョビキャベツ	¥650
自家製ピクルス	¥600

SPECIAL

ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,200
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



 フレッシュオイスター 1個 ¥280



PASTA & RICE

海老とムール貝のペスカトーレ	¥1,350
牛すじ鉄板ガーリックライス	¥900



VEGETABLE



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

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



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



HIGHBALL

ランプキャップハイボール

¥500

コークハイボール

¥550

JAMESON ハイボール

¥550

WHISKY

ブラックニッカスペシャル

¥500

JAMESON

¥550



写真は全てイメージです。

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

ルイボスティー

ウーロン茶

緑茶

ALL
¥450

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・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。

¥2,500

バルディビエソ・ブリュット

VALDIVIESO BRUT

[チリ/辛口]

南米スパークのパ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り泡が特徴。

¥3,080

レテ・ヴォートラン・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・ビアンコ

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、ロ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

シャトラン・プイ・フュメ

CHATELAIN POUILLY FUME

[フランス/辛口]

2016年ソーヴィニヨンコンクール金賞受賞。フレッシュハーブや柑橘香る爽やか白。

¥5,500

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

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。



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

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・ピノノワール・ラ・カドル

ROCHEBIN BURGOGNE 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

ブエナ・ヴィスタ・カーネロス・ピノ・ノワール

BUENA VISTA CARNEROS PINOT NOIR

[アメリカ/ミディアムボディ]

カリフォルニア最古の蔵による伝統スタイルのピノ。豊かな果実味と柔らかなタンニン。

¥6,600