



素材には自信があります。  
ステーキ専門店「く」にならではの美味しいアラカルト。  
ステーキの前にちょっと一皿いかがですか。



## Hors d'oeuvres

オードブル

1piece

¥460

おすすめ!

Oyster

新鮮牡蠣

3piece

¥1,320

生牡蠣

焼牡蠣

蒸牡蠣

6piece

¥2,580

Boiled Prawn

茹で上げ大海老

3piece

¥1,320

Boiled SHRIMP dipped with special sauce

ぷわぷわシュリンプ

¥590

MUSSEL with shell\_Garlic taste

ムール貝のガーリック味 ¥1,040

Fried Soft shell CRAB

ソフトシェルクラブ(2尾) ¥1,320



茹で上げ大海老



ぷわぷわシュリンプ



ムール貝のガーリック味



ソフトシェルクラブ(2尾)

おすすめ!

Surprise! Baking of Littleneck CLAM

アサリのビックリ焼き



アサリのビックリ焼き

¥990



生ハム(ラックスハム)&オニオン

Beef tongue

厚切り牛たん【たんもと】

2枚4カット

¥1,780

3枚6カット

¥2,520

Lachs HAM & Sliced ONION

生ハム(ラックスハム)&オニオン

¥930

Melty CHEESE & POTATO

メルティチーズポテト

¥480



メルティチーズポテト

Fried ONION

オニオンフライ

¥620

## Dessert デザート

ステーキくのに選りすぐりの自家製デザート  
お食事の後にゆっくりと...

Ice Cream

★ソフトクリーム

¥390

当店自慢のソフトクリーム。一味違う美味しさ。

Ice Cream topped with brown syrup & soybean flour

★黒蜜きなこソフトクリーム

¥440

ソフトクリームにきな粉?!これがクセになる絶品スイーツ

YUZU Sherbet

★ゆずシャーベット

¥390

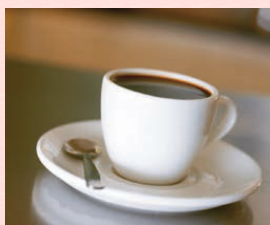
口の中で広がる柚子の風味、食後にさっぱりしたい方にオススメ。

Assorted Seasonable Fruit

★季節のフルーツ盛合せ

¥550

当日入荷した季節感あふれる新鮮なフルーツを盛合わせました。



お食事後のくつろぎタイムに

甘いスイーツと香り豊かなコーヒー...

お食事の後にピッタリなデザートをそろえました。