



The U.S Steakhouse
by DJ
Dinner Menu
in Japanese

Price Inclusive VAT and Service Charge

Page: 1



The US Steakhouse Final Menu Draft

To celebrate its Third Anniversary, DJ's Hawaiian aunty, Rosie created dishes that incorporate subtle tastes of Hawaii.

Appetizers

- Teriyaki-Marinated Chicken Drumettes Baht 200.-
鶏手羽元のジューシー照り焼き
- Crab Cakes Baht 250.-
カニたっぷりのクラブケーキ
Spicy crab cakes, prepared with coriander, ginger, and chili, accompanied by a lime and dill mayonnaise
コリアンダー、ジンジャー、チリで味付けされたスパイシークラブケーキに特製ライム&デイルマヨネーズソースを添えて
- Rosie's Cheese Bruschetta Baht 160.-
ロージーのチーズ・ブルスケッタ
Pineapple, red onion, bacon, and paprika give a Hawaiian twist to this bruschetta
パイナップル、レッドオニオン、ベーコン、パプリカがアクセントのハワイアン・ブルスケッタ
- Rosie's Kalua Quesadilla Baht 220.-
ロージーのカルア・ケサディア
A traditional quesadilla featuring Rosie's kalua pork
伝統の味カルアポークを詰めたケサディア
- DJ's Beef Nachos Baht 250.-
DJのビーフナチョス
Tortilla chips covered with seasoned U.S. top sirloin ground beef covered with cheddar cheese, sour cream and jalapeno peppers. Recommend pairing pitcher of margaritas
トルティーヤチップに、米国トップサーロイン粗挽き肉、チェダーチーズ、サワークリームとハラペーニョがのった病みつきナチョス。
*ピッチャー・マルガリータとご一緒にどうぞ。

Price Inclusive VAT and Service Charge



Starters

Soup

- Clam Chowder Baht 280.-
ゴロゴロ具たくさんクラムチャウダー
Rich & creamy homemade chowder loaded with clams
あさりの旨みを引き出し、濃厚でクリーミーに仕上げました
- Oxtail Onion Soup Baht 250.-
ハワイの定番 コラーゲンたっぷり！オックステールのオニオンスープ
A 2-hour simmered oxtail and caramelized onion clear broth, topped with melted cheese and croutons
2時間コトコト煮込んだオックステールとあめ色玉ねぎに、とろとろチーズとクルトンをトッピング
- Black Truffle Scented Pumpkin Veloute and Shaved Parmesan Soup Baht 280.-
黒トリュフ香るかぼちゃのヴェルーテ パルメザンチーズと共に

Salad (small and large sizes available)

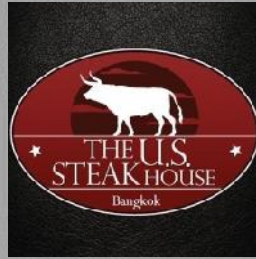
- Caesar Salad Small Baht 250.- Large Baht 390.-
シーザーサラダ
Crunchy romaine lettuce, crispy bacon, and a to-die-for creamy Caesar dressing with parmesan cheese, lemon, garlic, and mayonnaise
ロメインレタスとかりかりベーコンにパルメザンチーズ、レモン、ガーリックとマヨネーズを加えクリーミーに仕上げた自家製ドレッシングのシーザーサラダ
- Rosie's Salad Small Baht 190.- Large Baht 370.-
ロージーのサラダ
A delicious combination of corn, pineapple, edamame, cherry tomato, and mozzarella cheese with Rosie's favorite vinaigrette dressing
コーン、パイナップル、枝豆、チェリートマトとモッツアレラチーズのスペシャルコンビネーションにロージーおすすめのビネガードレッシングを使用したサラダ
- Waldorf Slaw Salad Small Baht 200.- Large Baht 390.-
ウォルdorf・サラダ
A Waldorf Salad prepared like coleslaw, with walnuts, apples, raisins, celery, lettuce, and a Waldorf (mayo, lemon juice, salt, pepper) dressing
クルミ、セロリ、リンゴ、レーズン、レタスにウォルdorfドレッシングを使用したコールスローに近いアメリカ発祥のサラダ

Complete your salad with extra toppings:

トッピングを選んで、カスタマイズサラダはいかがですか

- Grilled chicken Baht 100.-
グリルチキン
- Shrimp Baht 120.-
エビ

Price Inclusive VAT and Service Charge



Mains

Steak

All are USDA Choice, sourced from the United States, Nebraska.

米国 USDA から格付を受けた高品質な牛肉ステーキのみをご提供

- 1000-gram Tomahawk Prime Rib (bone-in) Baht 2,345. -
Allow 20 minutes preparation
トマホーク・プライムリブ（骨付き）1000g
焼き上がりまで 20 分ほどかかります。
- 500-gram Prime Rib (bone-in) Baht 1,190. -
Allow 20 minutes preparation
プライムリブ（骨付き）500g
焼き上がりまで 20 分ほどかかります。
- 500-gram T-Bone Baht 1,190. -
T-ボーンステーキ 500g
- 240-gram Filet Mignon Baht 1,450. -
フィレミニョン 240g
- 300-gram Rib Eye Baht 1,340. -
リブアイ 300g

All steaks come with U.S. skin on fries, massed potatoes and choice of sauce

ステーキ全てのメニューに、U.S. 皮付フライドポテトとマッシュポテトが付きます。

ステーキソースは下記の中からお選びいただけます。

Sauce:

- Black and green peppercorn Baht 120.-
ブラック&グリーンペッパーコーン（胡椒ソース）
- Bordelaise (reduced red wine, thyme and shallots) Baht 120.-
ボルドレーズ（赤ワイン入りブラウンソース）
- Blue cheese Baht 120.-
ブルーチーズ
- Bearnaise (white wine, shallots, butter, egg yolks and tarragon) Baht 120.-
ベアルネーズ（白ワイン入りフレンチソース）

Price Inclusive VAT and Service Charge



Lamb

- Australian Grilled Lamb Chops Baht 880.-
Marinated rosemary and mint sauce
オーストラリア産 ラムチョップ
ローズマリーでマリネした子羊のグリル ミントソース

Served with mashed potatoes

ラム肉メニューには、マッシュポテトが付きます

Poultry and Pork

- Chicken Stew Baht 200.-
A flavorful combination of chicken, tomatoes, dried herbs, and spices
チキン煮込み
トマトやドライハーブなどで風味豊かに煮込んだチキンをマッシュポテトと共に

Served with mashed potatoes

ラム肉メニューには、マッシュポテトが付きます

- Kurobuta Pork Chop Baht 650.-
With caramelized onions
黒豚ポークチョップ
餡色たまねぎと共に

- Melt-In-Your-Mouth BBQ Pork Spare Ribs and U.S. French Fries Baht 650.- & 350.-
お口の中でとろける BBQ ポークスペアリブと U.S. フライドポテト

✓ Full Rack (12 bones) and

✓ Half Rack (6 bones)

○ フルサイズ(12 bones)かハーフサイズ(6 bones)をお選びください

Served with Baked Potato (Sour cream, butter and chives)

鶏肉と豚肉のメニューには、バイクドポテトが付きます (サワークリーム、エゾネギ、バター付)

Price Inclusive VAT and Service Charge

Page: 5



Fish

- Grilled Norwegian Salmon
ノルウェー産サーモンのグリル
Served with a lemon dill cream sauce
レモンディルクリームソースと共に
Baht 390.-
- Catch of the Day
本日のお魚料理
Served with a bordelaise sauce (red wine and shallots)
ボルドレーズ (赤ワイン入りブラウンソース) と共に
Served with mashed potatoes
お魚メニューには、マッシュポテトが付きます
Baht 290.-

Side Dishes

- Homemade mashed potatoes
ホームメイド・マッシュポテト
Baht 80.-
- Baked potato, with sour cream and chives
ベイクドポテト (サワークリーム、エゾネギのせ)
Baht 80.-
- Rosie's baked potato, with sour cream, chives, bacon
and cheddar cheese
ロージーのベイクドポテト (サワークリーム、エゾネギ、ベーコン、
CHEDDAR チーズのせ)
Baht 120.-
- U.S. French fries
U.S. フライドポテト
Baht 80.-
- Ratatouille – This famous Provençal stew (Tomato, eggplant, zucchini, onion, garlic
and dried herbs)
ラタトゥイユ (トマト、ナス、ズッキーニ、オニオン、ガーリック、乾燥ハーブ)
Baht 120.-
- Chef's vegetable of the day
本日のシェフ野菜
Baht 120.-
- Corn on the cob
軸付トウモロコシ
Baht 80.-

Price Inclusive VAT and Service Charge



Pasta

Spaghetti or Penne, with your choice of sauce:
スパゲッティまたはペンネをお好みのソースで:

- Arrabiata- tomatoes, garlic, fresh and dried chilis Baht 200.-
アラビアータ: トマトソース、ガーリック、フレッシュ&ドライチリ
- Seafood – salmon and shrimp, with a creamy sauce that includes vodka, lemon, cherry tomatoes, and herbs Baht 290.-
シーフード: サーモンとエビのクリーミーソース、ウォッカ、レモン、チェリートマト、ハーブ
- One Pot Pasta Baht 220.-
ワンポットパスタ

Penne pasta cooked together with chicken broth, bacon, chicken, tomatoes, pineapple, garlic, onions, and seasonings, topped with mozzarella cheese
ペンネとチキンスープ、ベーコン、チキン、トマト、パイナップル、ガーリック、オニオンと調味料を合わせ、仕上げにモッツァレラチーズをトッピング

Burgers

All burgers are 150-gram, USDA Choice ground sirloin, sourced from the United States.
全てのハンバーガーに米国 USDA 認定チョイスグレードのサーロインを贅沢に使用 ポリーム満点の150g!)

- Classic Beef Burger Baht 250.-
クラシックビーフバーガー
- Cheddar Cheese Burger Baht 280.-
チェダーチーズバーガー
- Blue Cheese Burger Baht 320.-
ブルーチーズバーガー

All burgers served with U.S. skin on fries

ハンバーガー全てに、U.S. 皮付フライドポテトが付きます

Complete your burger with extra toppings:

トッピングを選んで、カスタマイズバーガーはいかがですか

- Fried egg Bath 20-
目玉焼き
- Bacon Baht 30.-
ベーコン
- Mushrooms Baht 30.-
マッシュルーム

Price Inclusive VAT and Service Charge

Page: 7



Desserts

- Rosie's Haupia (Coconut) Crème Caramel
ロージーのハウピア (ココナッツ) クリームキャラメル Baht 120.-
- Apple and Banana Crumble
アップル&バナナ クランブル Baht 150.-
- Caramelized and rum-flambéed, served with Haagen Dazs vanilla ice cream
ラムで香り付けしたさくさくクランブル、ハーゲンダッツバニラアイスクリーム添え
- Chocolate and Caramelized Walnut "Lava cake"
チョコレート&キャラメルくるみの"ラバ・ケーキ" Baht 195.-
- Served with Haagen Dazs vanilla ice cream
ハーゲンダッツバニラアイスクリーム添え
- Baileys Affogato Ice Cream Cup
アイスクリームとベイリーズの大人アフォガード Baht 250.-
- Dark Chocolate and Coconut Mousse Duo (For 2)
ダークチョコレートとココナッツムースのコンビネーション (2人前サイズ) Baht 300.-

Price Inclusive VAT and Service Charge