

新虎通りの本格ステーキ専門店

6/20 Wed
Grand Reopening

ステーキ ベルマルシェ



オープン記念特典

ご来店のお客様に
ワンドリンク・サービス付き
〈ランチタイムは除く〉

ワインまたは生ビールまたはソフトドリンクのいずれかを無料でご提供。(2018年7月末日まで)

新虎通り沿いのレストラン「ラベルマルシェ」が、こだわりの**本格ステーキ専門店**「ステーキベルマルシェ」として、**リニューアルオープン!**くつろぎと温もりのあるレンガを基調としたシックな店内にて、ボリューム満点のステーキをお手頃な価格にてご提供いたします。肉好きの方を唸らせるほど香ばしくジューシーな焼き加減により、肉本来の旨味をギュッと凝縮したベルマルシェの特製ステーキを、ぜひ、ご堪能ください。

※掲載の写真はイメージです。また掲載の内容は予告なく変更となる場合がございます。



Steak Belle Marche®

ステーキベルマルシェ 新虎通り店

東京都港区西新橋2-35-2 ハビウル西新橋2F

スタッフ募集中!

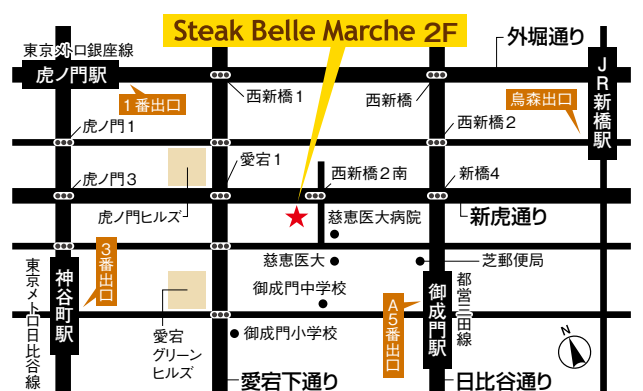
〈平日・祝日〉11:00～L.O.21:00
(ランチ/11:00～15:00)

〈定休日〉土曜日・日曜日

〈ご予約・お問い合わせ〉

TEL.03-6402-5562

www.bellemarche.jp (近日オープン予定)



[交通] 東京メトロ「虎ノ門駅」1番出口 徒歩約8分、東京メトロ「神谷町駅」3番出口 徒歩約10分、東京メトロ「御成門駅」A5番出口 徒歩約8分、JR「新橋駅」烏森口 徒歩約10分

2018年7月5日現在

Menu

Lunch ランチ [11:00 ~ 15:00] (税込み)

[ランチは全てライス・サラダ・コーヒー付き]

ビーフ 100% ハンバーグ・ステーキ 160g	¥ 980
カットステーキ (3種類) 150g 数量限定	¥ 980
チャックアイロールド (肩ロース) 200g	¥ 1,280
ハンギングテンダー (はらみ) 200g	¥ 1,480
牛ストリップ (サーロインステーキ) 200g	¥ 2,500
黒毛和牛 黒樺牛ロース サイコロステーキ 200g	¥ 3,800

〈ソース〉お好きなソースをお選びいただけます

- シャリアピンソース ● 赤ワインソース ● おろしポン酢

特別メニュー

活オマールエビ (テルミドール or グリル) ¥ 4,800

Regular レギュラー [15:00 ~ L.O.21:00] (税別)

[全てのレギュラーメニューには温野菜 (ポテト、ニンジン、もやしなど) 付き]

ビーフ 100% ハンバーグ・ステーキ 160g	¥ 980
チャックアイロールド (肩ロース)	{ [100g] ¥ 700 [200g] ¥ 1,280 [300g] ¥ 1,800
ハンギングテンダー (はらみ)	{ [100g] ¥ 800 [200g] ¥ 1,480 [300g] ¥ 2,100
牛ストリップ (サーロインステーキ)	{ [100g] ¥ 1,400 [200g] ¥ 2,500 [300g] ¥ 3,500
テンダーロインステーキ	{ [100g] ¥ 2,100 [200g] ¥ 3,800 [300g] ¥ 5,400
黒毛和牛 黒樺牛ロース サイコロステーキ	{ [100g] ¥ 2,100 [200g] ¥ 3,800 [300g] ¥ 5,400

トッピングメニュー

- ・大根おろし ¥ 100
- ・ニンニクチップ ¥ 300
- ・オニオンフライ ¥ 300
- ・コーンバター ¥ 300

〈ソース〉お好きなソースをお選びいただけます

- シャリアピンソース ● 赤ワインソース ● おろしポン酢

特別メニュー

活オマールエビ (テルミドール or グリル) ¥ 4,800

セットメニュー

ライス	¥ 200
パン	¥ 200
サラダ・スープ	¥ 400

オードブル 冷ラタトゥイユ	¥ 400	サラミ	¥ 400
ピクルス	¥ 400	生ハム	¥ 600
オリーブ	¥ 400	チーズ (3種)	¥ 1,200

サラダ ベルマルシェサラダ	¥ 900	シーザーサラダ	¥ 1,000
---------------	-------	---------	---------

各種デザート 各種	¥ 300 ~
-----------	---------

※掲載の内容は予告なく変更となる場合がございます。

Alcohol お酒 (税別)

ビール アサヒ生樽スーパードライ	¥ 500
アサヒスーパードライ ドライブラック (黒生)	¥ 500
アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール)	¥ 600

ウイスキー シーバスリーガル	[グラス] ¥ 800
	[ボトル] ¥ 8,000

竹鶴	[グラス] ¥ 900
	[ボトル] ¥ 9,000

シーバスリーガル ミズナラスペシャルエディション	¥ 9,000
--------------------------	---------

白州	¥ 9,800
----	---------

ロイヤルサルート	¥ 20,000
----------	----------

自家製酒 梅酒 (焼酎)	¥ 600	レモン酒	¥ 700
--------------	-------	------	-------

梅酒 (ブランデー)	¥ 600
------------	-------

Soft Drink ソフトドリンク (税別)

ウーロン茶	¥ 450	紅茶 (ホット・アイス)	¥ 600
コココーラ ゼロ	¥ 450	ペリエ (炭酸水) 330ml	¥ 600
ジンジャーエール	¥ 450	ペリエ (炭酸水) 750ml	¥ 900
オレンジジュース	¥ 450	エビアン 750ml	¥ 800
コーヒー (ホット・アイス)	¥ 600		

Wine List ワインリスト (税別)

お肉に合うオススメワイン

赤ワイン (フランス) フレンチ・ルーツ・メルロー ¥ 2,000

(アメリカ) ダークホース ピノ・ノワール ¥ 3,000

シャンパン (フランス) モエ・エ・シャンドン	¥ 8,000
-------------------------	---------

スパークリング (フランス) ブルエットBB	¥ 3,800
------------------------	---------

白ワイン (フランス) ジョルジュ デュブッフ キュヴェ デ コネスール	¥ 2,500
シャブリ	¥ 5,000

(オーストラリア) ショウアンドスミスソーヴィニヨン・ブラン	¥ 4,500
--------------------------------	---------

(イタリア) オリヴィエート・クラシコ	¥ 3,000
---------------------	---------

(南アフリカ) プティノ ケープ・ハイツ シュナンブラン	¥ 2,500
------------------------------	---------

赤ワイン (フランス) ジョルジュ デュブッフ キュヴェ デ コネスール	¥ 2,500
--------------------------------------	---------

(オーストラリア) デ ボルトリ ウッドファイヤード シラーズ	¥ 4,500
---------------------------------	---------

(イタリア) キャンティ・クラシコ (アンティノリ)	¥ 4,500
----------------------------	---------

(アメリカ) シックス・エイト・ナイン ナパ・ヴァレー レッド	¥ 6,000
---------------------------------	---------

House wine ハウスワイン (税別)

スパークリング (チリ) バルディビエソ リミテッド ブリュット	[グラス] ¥ 750
ワイン	[ボトル] ¥ 2,500

白ワイン (チリ) シンプリシテイ シャルドネ	[グラス] ¥ 500
	[ボトル] ¥ 2,000

赤ワイン (チリ) シンプリシテイ カベルネ・ソーヴィニヨン	[グラス] ¥ 500
	[ボトル] ¥ 2,000

その他のワインも多数取り揃えております。