

M&L SELECT

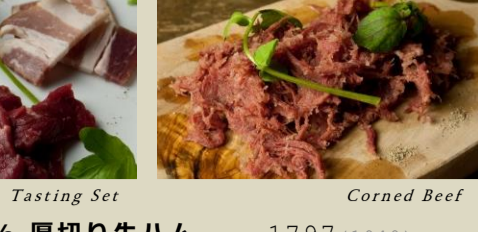
肉職人・加藤敦セレクション

有名肉職人・加藤敦氏が厳選したこだわりの逸品を是非ご賞味ください。  
- すべて手作りのため、売切れの場合はご容赦ください -

肉職人・加藤敦 テイスティングセット

Tasting Set 1991 (2150)

加藤敦セレクションの中から本日おすすめの4種を盛り合わせたお試しセット。(内容は選べません)



山形牛100% 手ほぐしコンビーフ 1602 (1730)

Yamagata Beef 100% Corned Beef  
“究極のコンビーフ”と名高い逸品。肉の繊維を手作業でほぐすことで、程よい食感が生まれ嚼むほどにビーフの旨味が増します。パンにのせて食べても美味!

山形牛100% 厚切り生ハム 1797 (1940)

Yamagata Beef 100% Raw Beef  
特殊な加工によって提供することができる牛肉の厚切り生ハム。肉そのものの旨味、刺しの風味をお楽しみください。

とろける豚生ハム 1500 (1620)

Prosciutto  
とろける食感がクセになる! 豚肩肉の特に脂のない部位を使用し、6時間じっくりスモークして作られた生ハムです。塩気が効いており、お酒のつまみに最高!

山形牛100% ソフトサラミ 1500 (1620)

Yamagata Beef 100% Soft Salami  
山形牛を贅沢に使用し、スパイスも厳選して仕上げた逸品。

スモークベーコン 1204 (1300)

Smoked Bacon  
薫り、風味、後味、全てにおいて普段食べているものとは違う特別なベーコンです。

かとう あつし 横浜で3代続く精肉店「加藤牛肉店」の三代目。高校卒業後、調理師学校へ進んだのち家業の道へ。各地のブランド牛を研究し尽くした肉のスペシャリスト。

MEAT COMBO

M&L コンボトレイ [おすすめ5点盛り合わせ]

M&L COMBO TRAY 2602 (2810)

M&Lのこだわりが詰まった肉料理の数々を堪能できるコンボセット。  
※内容は仕入れにより異なる場合がございます。



1. THE MEAT厳選ビーフステーキ 50g (US産イチボ)  
US Beef Cullotte 50g
2. 本日のビーフステーキ 50g  
Beef Steak 50g
3. M&Lフライドチキン 100g  
M&L Fried Chicken 100g
4. ローストポーク  
Roast Pork
5. “くちどけ加藤ポーク”  
“Premium KATO” Pork Warm Ham 50g

SPECIAL RICE

A5黒毛和牛 N.Y.スタイル肉まぶし

NIKUMABUSHI N.Y.Style



2778 (3000)

最高級A5黒毛和牛を使いジンジャーライスに合わせました。様々な菜味とスープで味の変化をお楽しみ頂けます!

FOOD MENU

THE MEAT

BEEF

100~300gでお好みのサイズで承ります (50g単位)  
当店はミディアムレアで提供しております。お好みの焼き方がございましたらお申し付けください

THE MEAT厳選 ビーフステーキ [US産クーレット]

US Beef Cullotte 100g = 1139 (1230)  
150g = 1704 (1840)  
200g = 2278 (2460)  
300g = 3408 (3680)  
牛1頭からごく少量しか取れない希少部位。脂肪分が少ないうえ肉質もやわらかい赤身肉のヘルシーステーキ。

アンガスビーフステーキ [AUST産トップサーロイン]

Australian Angus Beef Top Sirloin 100g = 945 (1020)  
150g = 1407 (1520)  
200g = 1889 (2040)  
300g = 2815 (3040)  
食べごたえとやわらかさ、絶妙なバランスが楽しめるランプ肉。ジューシーな肉汁をお楽しみください。

プライムビーフステーキ [US産チャックフラップ]

US Prime Grade Beef Chuck Flap 100g = 1241 (1340)  
150g = 1852 (2000)  
200g = 2482 (2680)  
300g = 3704 (4000)  
流通量の少ないプライムグレードのザブトン。嚼むほどに甘く味が沁み出る赤身肉。

3週間熟成 ビーフステーキ [US産ロース]

3weeks Aged US Beef Chuck Eye Roll 100g = 1436 (1550)  
150g = 2149 (2320)  
200g = 2871 (3100)  
300g = 4297 (4640)  
M&Lの熟成肉は3週間熟成。クセがないのでビギナーの方でもフレジャーが楽しめます。

PORK

山形豚のスモーキーグリル 200g

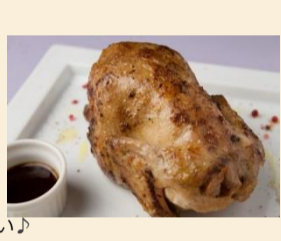
Grilled Smoked Pork 200g 1500 (1620)  
山形豚をかたまりのままじっくりとロースト。スモークの豊かな薫りとジューシーな食感をお楽しみください。



CHICKEN

チキン丸ごとオープン焼き

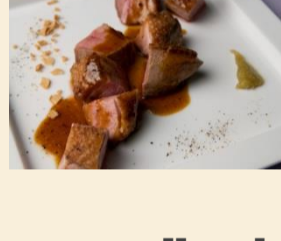
Roasted Game Hen 2000 (2160)  
約500gの鶏鳥を丸ごと豪快にロースト。シェアしながらいろいろな部位をお楽しみ下さい!



DUCK

鴨胸肉のオープン焼き

Roasted Duck 1704 (1840)  
鴨胸肉をジューシーにローストし、やわらかく仕上げました。



LAMB

ラムチョップロースト

Lamb Chop 2130 (2300)  
ラムチョップをかたまりのままロースト。クセが少なく、甘みのある肉質をお楽しみください。

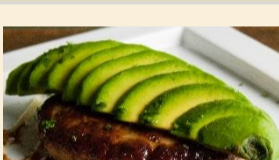


Hamburger

肉専門店だから出来る黄金比の配合で、やわらかさと肉汁にこだわり開発したオリジナルハンバーグ。これをニューヨークでもスタンダードとなったTERIYAKIソースをアレンジしたグレービーソースでお楽しみ下さい。アボカドとチーズのトッピングも本場N.Y.スタイルです。

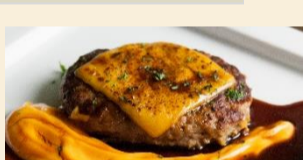
ハンバーグステーキ アボカドオーバー

Hamburger Steak w/Avocado Over 1204 (1300)  
アボカド1/2個を贅沢にトッピング。パテソースとの相性抜群!



ハンバーグステーキ チーズ&チーズ

Hamburger Steak w/Cheese&Cheese 1204 (1300)  
チェダーをスライスとソースでトッピング。チーズの濃厚さがラス!



FOOD MENU

STARTERS

牛白モツと青葱のアヒージョ

Tripe Ajillo 649 (700)  
厳選したモツをアヒージョに。青葱の薫りよく仕上げました。バゲットと一緒にどうぞ!

ローストビーフの冷製オードブル

Cold Beef 1000 (1080)  
ローストビーフを薄切りにし、炙って仕上げた冷製オードブル。

やわらか牛タンの赤ワインシチュー

Beef Tongue Stew w/Red Wine 1000 (1080)  
牛タンの食感を残しつつ、極限まで柔らかく煮込んだ特製シチュー!

M&L フライドチキン

M&L Fried Chicken 1pc. 500 (540)  
試行錯誤を重ねて完成した当店オリジナルフライドチキン! 手づかみで豪快に召し上げられ。



タンドリーカレーシチュー

Tandoori Curry Stew 602 (650)  
ヨーグルトでマリネしたチキンをカレーソースでじっくり煮込みました。スパイシーで後引くおいしさ!



ポークの冷製

濃厚粒マスタードクリームソース風味 Butchers Pork 797 (860)  
ローストした豚のかたまり肉をほぐし、濃厚な粒マスタードクリームソースで和えました。クセになる美味しさです。

“くちどけ加藤ポーク”ボンレスハムのグリル

Warm “Premium KATO” Pork Ham 1000 (1080)  
アーモンドを食べ育て育った加藤ポークのボンレスハムを豪快にグリル。凝縮された美味しさを温かい前菜としてお楽しみください。

カキとスモークベーコンのブルギニオンバター焼き

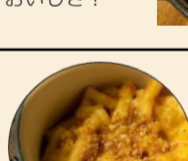
Grilled Oyster and Bacon w/Bourguignon Butter 1000 (1080)  
自家製のスモークベーコンと、身詰まりのよいカキを、ニンニクの効いたブルギニオンバターで焼き上げました。



SIDES

マックンチーズ

Macaroni Cheese 593 (640)  
マカロニにチーズソースがとろりと絡むアメリカでは定番の人気メニュー!



フィッシュフライ

Fried White Fish 797 (860)  
ビールとの相性が最高の白身魚のフライ。フィンガースタイルで!

チーズ盛り合わせ

Assorted Cheese 1297 (1400)

スパイシーポテトフライ

Spicy French Fries 593 (640)

VEGETABLES

ピクルス3種盛り合わせ

House Pickles 500 (540)  
M&Lのピクルスはお肉と相性抜群! ぜひオーダーしてみてください!

コールスロー

Coleslaw 500 (540)  
揚げ物や煮込み料理の付け合わせにはコールスローがおすすめ!

グリーンオリーブ

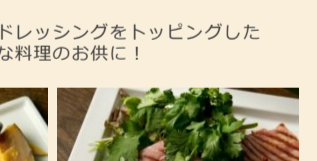
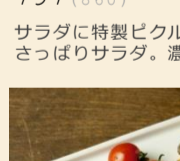
Green Olive 500 (540)

グリルドベーコン&ハーブサラダ

Grilled Bacon & Herb Salad 1204 (1300)  
シンプルなサラダに、グリルしたベーコンを豪快にのせ、バクチャーをトッピングして仕上げました。

M&L ピクルスサラダ

M&L Pickles Salad 797 (860)  
サラダに特製ピクルスドレッシングをたっぷりかけたさっぱりサラダ。濃厚な料理のお供に!



RICE & BUNS

ライス 204 (220)  
Rice

パン 250 (270)  
Bun

withバゲット 1pc. 102 (110)  
Bugutte 1pc.

DESSERT MENU



デビルズ カルーア ブラウニー

Devil's Kahlua Chocolate Brownie  
濃厚アリキユールをたっぷり染み込ませた濃厚チョコレートをブラウニー。  
※アルコールを使用しています。お子様はご遠慮ください

.....797 (860)



BUSHWICK スタイルチーズケーキ

BUSHWICK Style Cheesecake  
クリームチーズを贅沢に使い、低温でじっくり焼き上げた濃厚なチーズケーキ。  
N.Y.・ブッシュウィックで人気のチーズケーキをオリジナルレシピにアレンジ。

.....797 (860)



エンジェルシフォンケーキ

ココナツクリーム添え  
Chiffon Cake w/Coconut Whip  
エンジェルリングで焼き上げたソフトシフォンケーキ。エングストラヴァージココナツオイルを使ったホイップを添えて。

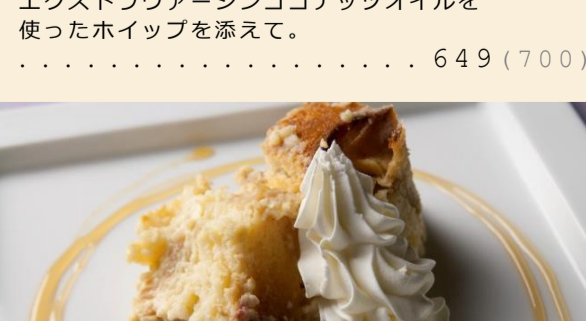
.....649 (700)



グラマン・チェリーパイ

HomeMade Cherry Pie  
パイにアーモンドと小麦の生地を重ね、チェリーをたっぷりトッピング。  
N.Y.のグラマン(おばあちゃん)が作ってくれるチェリーパイを再現しました!

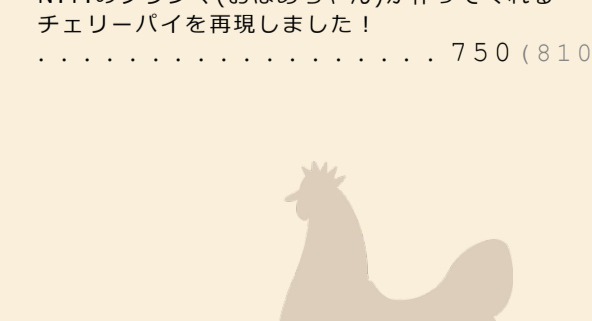
.....750 (810)



NYブレッドプディング

NY Bread Pudding  
N.Y.の定番スイーツ・ブレッドプディング。本場のレシピで作ったアバレイユに一晚漬け込み、とろけるような食感に焼き上げました。

.....704 (760)



アレルギー情報  
※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。  
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様自身でご判断をお願いいたします。