



【じっくり焼き上げる】が信念です。

厚切りのステーキでもしっとり柔らかく炭火の香りがしっかりと残るように仕上げます。

この独自の焼成法により、表面がパサつかず、肉汁をしっかりと含んだまま、中心温度を何度も測りながらゆっくりじっくり丁寧に焼き上げて行きます。

その後、当店認定の焼き師のみが、直火の炭焼き処と直火の当たらない寝かせ処を交互に使い分け、ステーキのお肉はご注文頂いてからまずは超低温調理処でゆるやかに常温に戻します。

肉を焼くときには、できるだけ肉に「ストレス」を与えないように火を通していくことにこだわっています。

焼き上げまで少しお時間を頂いております。

申し訳ありません。

## DINNER

17:00 ~ 22:00 オーダーストップ

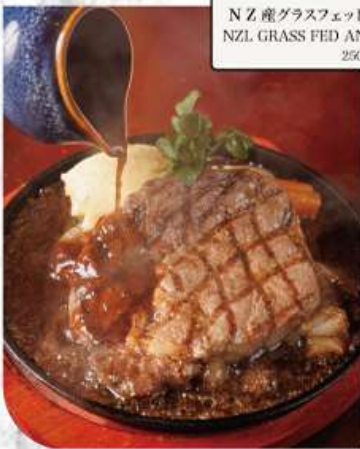
アンガス牛ステーキ各種 49万VND/200g ~  
ステーキの盛り合わせ 198万VND ~  
前菜、サイドメニューなど 8万VND ~ など

焼き師がじっくり焼き上げる、冷めても美味しい厚切りのステーキ、  
数人でシェアでもお召し上がり頂けます。ぜひ一度ご賞味くださいませ。



Lunch

NZ産グラスフェッドリブアイの鉄板ミニッツステーキ  
NZL GRASS FED ANGUS RIB EYE MINUTE STEAK  
250,000VND / 100g



Dinner

豪州産アンガス牛ステーキブレッター  
AUSTRALIAN ANGUS BEEF STEAK PLATTER  
1,080,000VND / 300g

## LUNCH

毎日11:00 ~ 14:00 (土日祝日もランチ営業)

鉄板ハンバーグやミニッツステーキ 18万VND ~ 25万VND  
お肉とサラダのランチ 16万VND ~  
肉を味わうチーズバーガー 28万VND など

ランチでは鉄板メニューやお肉とサラダのランチが人気です。  
お子様連れに半個室やおひとり様にカウンターなどお席も充実!

昼、夜、共にお子様ランチもご用意しております。



CHARCOAL STEAKHOUSE  
**IL CORDA**

注 11 Le Thanh Ton, Quan 1, HCMC

☎ 11:00 ~ 14:30 ☎ 14:00  
17:00 ~ 23:00 ☎ 22:00

☎ 028-3823-4929 ☎ なし



Website



Facebook



Instagram

