

P 42 Prime

BY NEBRASKA FARMS

SNACK FOODS

OLIVES オリーブ	880	CORNICHONS コルニッション	880
MIXED NUTS ミックスナッツ	880	ONION RINGS オニオンリング	770
FRENCH FRIES フレンチフライ	770	PARMA PROSCIUTTO パルマ産プロシュート	1,430
ASSORTED CHEESE チーズ盛り合わせ	2,200	TODAY'S ICE CREAM 本日のアイスクリーム	660

CHEF'S SEASONAL FISH DISH

SEA BASS STEAM SAUCE CAVIAR BEURRE BLANC 旬 平鱸のヴァブール ソースキャビアブルブラン ミックスハーブ	3,300
BROILED ROCK TROUT SEAWEED VINAIGRETTE SEASONAL VEGE 旬 アイナメの炙り 海藻ビネグレット 季節野菜	2,200

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして 1,100 円が加算されます。
GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.
食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

PRIFIX

8,800

APPETIZER

**PLEASE CHOOSE YOUR FAVORITE DISH
STAFF WILL GUIDE YOU**

お好みの前菜をお選びください
スタッフよりご案内致します

SALAD or SOUP

CAESAR SALAD
シーザーサラダ

or

SEASONAL SOUP
季節のスープ

MAIN

GRILLED SIRLOIN
サーロインステーキ 炭火焼

DESSERT

TODAY'S DESSERT
本日のデザート

COFFEE or TEA
コーヒー又は紅茶

CHEF' S

13,200

AMUSE

一口前菜

APPETIZER

SEASONAL SEAFOOD & VEGETABLE
時期と旬にこだわった魚介
季節の野菜との取合せ

FISH

**PURCHASE FROM TOYOSU MARKET
POLITELY PREPARATION
FUSED JAPANESE & FRENCH STYLE**
豊洲市場から仕入れ
丁寧に仕込んだ魚
和と洋を組み合わせたスタイル

MAIN

SPECIALLY SELECTED BEEF STEAK
厳選牛ステーキの炭火焼

DESSERT

TODAY'S DESSERT
本日のデザート

COFFEE or TEA
コーヒー又は紅茶

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして1,100円が加算されます。
GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.
食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

APPETIZER

JAPANESE FRESH OYSTER フレッシュ オイスター 1個 ※旬の時期によって産地を変えて仕入れております		1p	880
OVEN BAKED OYSTER 牡蠣のオープン焼き		1p	880
CAVIAR with CONDIMENT キャビア コンディメント添え		25 g 50 g	8,250 16,500
MARINATED SCALLOP 北海道産ホタテ貝のマリネ	2,640	MARINATED TASMANIAN SALMON タスマニアサーモンのマリネ	1,980
SHRIMP COCKTAIL 10p シュリンプカクテル	2,750	SEASONAL SOUP 季節のスープ	1,320

SALAD

GREEN SALAD ESHAROTTO DRESSING グリーンサラダ エシャロットドレッシング	1,100	KALE CAESAR SALAD ケールシーザーサラダ	1,320
DUCK CONFIT SALAD 鴨コンフィのサラダ	1,650	CHERRY MOZZARELLA CAPRESE チェリーモzzarellaカプレーゼ	1,980

SEAFOOD

SAUTEED LOBSTER TAIL ロブスターテールのソテー	3,300	SAUTEED HOKKAIDO SCALLOPS 北海道産ホタテ貝のソテー	2,640
---	-------	--	-------

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして1,100円が加算されます。
GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.
食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

CHARCOAL GRILLED BEEF A LA CARTE

CHEF'S CHOICE STEAKS

AUSTRALIAN SIRLOIN オーストラリア サーロイン	200g 300g	3,300 4,950
US CAB SIRLOIN アメリカ サーティファイド アンガスビーフ サーロイン	200g 300g	5,500 8,250
US AURORA ANGUS PRIME SIRLOIN アメリカ オーロラ アンガス プライム サーロイン	200g 300g	6,600 9,900
US AURORA ANGUS PRIME T-BONE アメリカ オーロラ アンガス プライム ティーボーン	800g	18,700
US PRIME PORTERHOUSE アメリカ プライム ポーターハウス	1,200g	26,400

WAGYU & JAPANESE BEEF

A5 WAGYU KATSUBE FILET かつべ牛 ファイル	130g	9,900
A4 YONEZAWA SIRLOIN 米沢牛 サーロイン	130g	8,800
A3 YAMAGATA SIRLOIN 山形牛 サーロイン	130g	7,700
KIROSA SIRLOIN 岩手きろさ牛 サーロイン	150g	6,600

PLEASE CHOOSE YOUR FAVORITE SAUCE

お好みのソースをお選びください。

RED WINE SAUCE レッドワインソース
GREEN PEPPER SAUCE グリーンペッパーソース
WASABI & SOY SAUCE 本わさび醤油

SIDE DISH

サイドディッシュ

ONION RINGS オニオンリング	770
FRENCH FRIES フレンチフライ	770
SAUTEED MUSHROOMS マッシュルームソテー	990

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.

上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして1,100円が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.

食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。