

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

OYSTERS

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
FRESH OYSTER with CAVIAR フレッシュオイスターとキャビア	1p	1,650



CHEF'S SPECIAL

4 OYSTERS LOBSTER SCALLOP & CAVIAR 25g フレッシュオイスター4個 ロブスター ホタテ キャビア 25g	16,500
SEAFOOD PLATTER (2 OYSTERS SHRIMP COCKTAIL SCALLOP FISH) シーフードプラッター フレッシュオイスター2個 シュリンプカクテル ホタテ 本日のお魚	5,500

SEASONAL SEAFOOD DISH

COLD or WARM DISH TODAY'S MARKET FISH 本日のシーフード 冷前菜 又は 温前菜 メインステーキの前におすすめ致します	Market price
---	--------------

季節の旬に合わせて、厳選したシーフードを豊洲市場より仕入れております
和と洋を組み合わせた一皿をスタッフよりおすすめ致します

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 US RIB EYE 150g
米国産 リブアイ 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

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 ホタテ貝のマリネ	1,980	SHRIMP COCKTAIL シュリンプカクテル	6p 12p 1,650 3,300
PARMA PROSCIUTTO パルマ産プロシュート	1,430	SMOKED SALMON スモークサーモン	1,980
3 KINDS ASSORTED CHEESE 3種のチーズ盛り合わせ	2,200	TODAY'S CHEESE 本日のチーズ	880

SOUP

SEASONAL SOUP 季節のスープ	1,320	CLAM CHOWDER SOUP クラムチャウダー	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
---	-------	--	-------

MAIN SEA FOODS

LOBSTER TAIL TODAY'S STYLE ロブスター テール 本日の調理法	3,300	SAUTEED HOKKAIDO SCALLOPS ホタテのソテー	2,640
WARM SEAFOOD PLATE (SCALLOP, TODAY'S FISH, LOBSTER) シーフードプレート (ホタテ貝、本日の鮮魚、ロブスター)	9,900	TODAY'S FISH 本日の鮮魚	Market price

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。

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 RIB EYE アメリカ リブアイ	200g 300g	4,400 6,600
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
IRISH GRASSFED FILET アイリッシュ グラスフェッド フィレ	130g	7,700

WAGYU & JAPANESE BEEF

A5 WAGYU KATSUBE FILET かつべ牛 フィレ	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。