

# Appetizer

## Prime42

Shiodome - Tokyo - JAPAN

<http://prime42.co.jp>

---

---

<b>SEAFOOD PLATE</b> (fresh oyster / shrimp / scallop) シーフードプレート (オイスター / シュリンプ / 北海道産ホタテ)	4,400
<b>FRESH OYSTER</b> フレッシュオイスター	1piece 880
<b>SALMON TARTARE</b> 紅富士サーモンのタルタル	2,500
<b>MARINATED SCALLOP</b> 北海道産ホタテ貝のマリネ	2,640
<b>SHRIMP COCKTAIL</b> 4 pieces シュリンプカクテル	2,640
<b>LEGENDARY CRAB CREAM CROQUETTE</b> 伝説のカニクリームコロッケ	2,800
<b>ASSORTED CHARCUTORIES</b> (jamon serrano / chorizo / mortadella) シャルキュトリーの盛り合わせ (ハモンセラーノ / チョリソー / モルタデッラ)	2,200
<b>JAMON SERRANO</b> ハモンセラーノ	1,650
<b>CHORIZO IBERICO DE BELLOTA</b> チョリソー イベリコ デ ベジョータ	1,650
<b>BURRATA &amp; FRUITS</b> ブッラータと季節のフルーツ	2,900
<b>GREEN SALAD</b> グリーンサラダ	1,900
<b>CAESAR SALAD</b> シーザーサラダ チョリソー / ベーコン	2,200
<b>SEASONAL SALAD</b> 季節のサラダ	2,800
<b>SEASONAL SOUP</b> 季節のスープ	1,300
<b>LOBSTER BISQUE</b> ロブスタービスク	1,760

※Prices are subject to 10% service charge. 上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

## Prime42

Shiodome - Tokyo - JAPAN

<http://prime42.co.jp>



Limited Number

**KOBE BEEF**

**T-BONE / L-BONE**

KOBE BEEF T(L)-bone × ("Tamari" Soy Sauce + Wasabi)

神戸牛 T(L) ボーンステーキ × (溜醤油 + 山葵)

溜醤油: 豆のたまり つれそい (南蔵商店 - 愛知県)

※Please ask weight and price to your server.

※グラムと価格は担当サーバーにお尋ねください。

ask

## Equations we derived.

Focus on meat types and the cuts of meat.

Focus on **JAPANESE** seasoning.

We are particular about the type, brand, and cut of meat we serve, and we cook the meat to the perfect degree to bring out its flavor. Furthermore, we conduct daily research into the combinations of salt, miso, soy sauce, and other traditional Japanese seasonings, which are fundamental to us Japanese people, and propose the best pairing.

私達は取り扱うお肉の種類やブランド、そして部位にこだわり、そのお肉を一番美味しく召し上がっていただける焼き加減で提供いたします。また、我々日本人にとっての基本である塩・味噌・醤油、そして日本の伝統的な調味料との組み合わせを日々研究しベストなペアリングをご提案いたします。

**KOBE BEEF SIRLOIN 120g**

22,000

KOBE BEEF Sirloin × (Restock Soy Sauce + Wasabi)

神戸牛サーロイン × (再仕込醤油 + 山葵)

再仕込醤油: 重ね仕込み醤油 (片上醤油 - 奈良県)

**SELECTED WAGYU FILET 200g**

10,000

WAGYU Filet × Saikyo-miso

厳選和牛 フィレ × 西京味噌

西京味噌: 西京白味噌 (本田味噌本店 - 京都府)

**SELECTED WAGYU RIB-EYE 200g**

8,800

WAGYU Rib-Eye × (Restock Soy Sauce + Wasabi)

厳選和牛 リブ芯 × (溜醤油 + 山葵)

溜醤油: 尾張のたまり (丸又商店 - 愛知県)

**SELECTED WAGYU RUMP 300g**

8,800

WAGYU Top Sirloin Butt × (Soy Sauce + Egg Yolk)

厳選和牛 ランプ × (濃口醤油 + アロウカナの卵黄)

濃口醤油: 古式しょうゆ (カネイワ醤油本店 - 和歌山県)

**SELECTED WAGYU CULOTTE 300g**

8,800

WAGYU Culotte × Kanzuri

厳選和牛 イチボ × かんずり

かんずり (株式会社かんずり - 新潟県)

Limited Number

**SELECTED WAGYU TONGUE 200g**

10,000

WAGYU Tongue × Japanese Mustard

厳選和牛 芯タン × 和からし

**US BEEF**

**T-BONE / L-BONE 800g**

25,000

US プライムビーフ T(L) ボーンステーキ

Chimichurri    Peppercorn    Red Wine

チミチュリ    ペッパーコーン    赤ワイン

※Please choose your favorite sauce.

※お好みのソースをお選びください。

# Others

## Prime42

Shiodome - Tokyo - JAPAN

<http://prime42.co.jp>

### Fish

#### TODAY'S FISH

本日の魚料理

3,300

#### LOBSTER Charcoal-grilled

ロブスターの炭火焼き

9,900

### Sidedish

#### GRILLED SEASONAL VEGETABLE

季節野菜のグリル

1,800

#### MASHED POTATOES

マッシュポテト

880

#### CREAMED SPINACH

クリームスピナッチ

880

#### FRENCH FRIES

フレンチフライ

770

#### ONION RINGS

オニオンリング

770

### Cheese

#### ASSORTED 3 CHEESE

チーズの盛り合わせ 3種

2,500

#### KASHIWA NEEDS (Makubetsu, Hokkaido)

榎 - チーズ工房 NEEDS (北海道中川郡幕別町)

880

#### SASAYUKI KYODOGAKUSHA (Shintoku, Hokkaido)

笹ゆき - 共働学舎新得農場 (北海道新得町)

880

#### NISEKO MIMOLETTE MOMIJI NISEKO-CHEESE (Niseko, Hokkaido)

二世古ミモレット 6ヶ月 - ニセコチーズ工房 (北海道虻田郡ニセコ町)

990

#### BLUE CHEESE ATELIER DE FROMAGE (Tomi, Nagano)

ブルーチーズ - アトリエ・ド・フロマージュ (長野県東御市)

1,100

### Dessert

#### SEASONAL DESSERT

季節のデザート

1,500

#### GATEAU CHOCOLAT

ガトーショコラ

1,100

#### WHITE VANILLA ICE CREAM

白い卵で作った真っ白なバニラアイス

1,100

#### TODAY'S ICE CREAM or SORBET

本日のアイスまたはソルベ

880

※Prices are subject to 10% service charge. 上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

# Course



天藍 -tenran-  
11,000

**APPETIZER #1**  
季節の前菜

**APPETIZER #2**  
シェフのスペシャリティ

**SEASONAL SALAD**  
季節のサラダ

**SEASONAL SOUP**  
季節のスープ

**TODAY'S MEAT**  
charcoal-grilled  
本日の肉料理

**SEASONAL DESSERT**  
季節のデザート

**COFFEE or TEA**  
コーヒーまたは紅茶



茜 -akane-  
13,500

**APPETIZER #1**  
季節の前菜

**APPETIZER #2**  
シェフのスペシャリティ

**SEASONAL SOUP**  
季節のスープ

**SEASONAL FISH**  
季節の魚料理

**WAGYU LEAN MEAT**  
charcoal-grilled  
厳選和牛赤身肉の炭火焼き

**SEASONAL DESSERT**  
季節のデザート

**COFFEE or TEA**  
コーヒーまたは紅茶



暝 -mei-  
16,500

**APPETIZER #1**  
季節の前菜

**APPETIZER #2**  
シェフのスペシャリティ

**SEASONAL SALAD**  
季節のサラダ

**SEASONAL SOUP**  
季節のスープ

**SEASONAL FISH**  
季節の魚料理

**WAGYU LEAN MEAT**  
charcoal-grilled  
厳選和牛赤身肉の炭火焼き

**SEASONAL DESSERT**  
季節のデザート

**COFFEE or TEA**  
コーヒーまたは紅茶



至極 -shigoku-  
22,000

**APPETIZER #1** 季節の前菜

**APPETIZER #2** シェフのスペシャリティ

**SEASONAL SOUP** 季節のスープ

**SEASONAL FISH** 季節の魚料理

**SELECTED WAGYU**  
charcoal-grilled  
厳選和牛の炭火焼き

**SEASONAL DESSERT** 季節のデザート

**COFFEE or TEA** コーヒーまたは紅茶

※Prices are subject to 10% service charge. 上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

Our core concept is "A steakhouse made in Japan: possible only in Japan," and we aim to be a restaurant that makes customers "fall in love with Japan even more" by incorporating Japanese ingredients and seasonings, as well as ingredients and events that reflect seasons and the culture of each region.

私たちは『日本だからこそできる、日本発のステーキハウス』をコアコンセプトに、日本の食材や調味料をはじめ、日本らしい四季を感じられる食材やイベント、各地域の文化を取り入れた、お客様が『日本をもっと好きになるレストラン』を目指します。

