

# 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

**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



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

**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



Prime42  
22,000

**SEAFOOD PLATTER** シーフードプラッター

**CAESAR SALAD** シーザーサラダ

**LOBSTER BISQUE** ロブスタービスク

**US T-BONE** charcoal-grilled US Tボーンの炭火焼き

**MASHED POTATOES** マッシュポテト

**CHOCOLATE MOUSE** チョコレートムース

**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。



