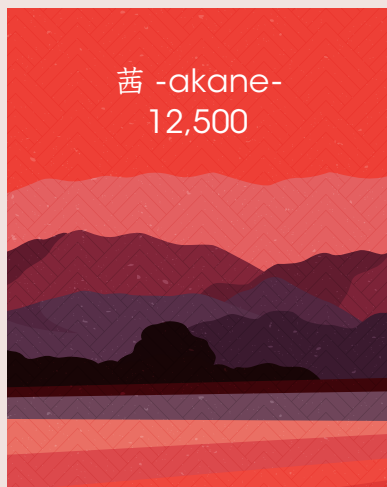


Course

茜 -akane-
12,500



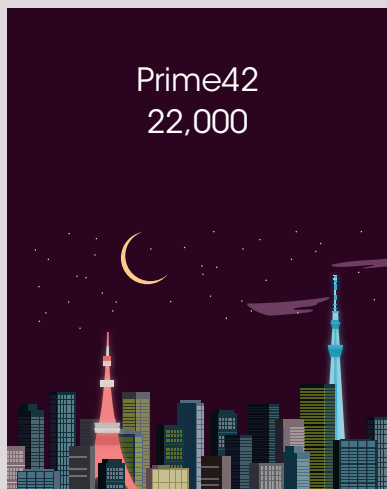
AMUSE	アミューズ
APPETIZER #1	トマトのデグリネゾン
SEASONAL SOUP	とうもろこしの冷製スープ
APPETIZER #2	ケシの実と胡麻を纏ったホタテのポワレ
WAGYU LEAN MEAT	厳選和牛赤身肉の炭火焼き
SEASONAL DESSERT	ライチのムースとロゼシャンパンのジュレ
COFFEE or TEA	コーヒーまたは紅茶

暎 -mei-
16,500



AMUSE	アミューズ
APPETIZER #1	トマトのデグリネゾン
SEASONAL SOUP	とうもろこしの冷製スープ
APPETIZER #2	ケシの実と胡麻を纏ったホタテのポワレ
SEASONAL FISH	ふぐのカダイフ巻き
SELECTED WAGYU	厳選和牛の炭火焼き
SEASONAL DESSERT	ライチのムースとロゼシャンパンのジュレ
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	US T ボーンの炭火焼き
MASHED POTATOES	マッシュポテト
SIGNATURE DESSERT	シグネチャーデザート
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。

