

Appetizer

Prime42

Shiodome - Tokyo - JAPAN

<http://prime42.co.jp>

Cold Appetizer

SEAFOOD PLATE

(fresh oyster / shrimp / scallop / surf clam / ceviche)

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 / 北寄貝 / セビーチェ)

※提供にお時間をいただきます。It may take some time to serve.

6,600

FRESH OYSTER

フレッシュオイスター

1piece 880

MARINATED SALMON

グリーンアスパラとサーモンのマリネ

2,500

SHRIMP COCKTAIL 4 pieces

シュリンプカクテル

2,640

Hot Appetizer

LEGENDARY CRAB CREAM CROQUETTE

伝説のカニクリームコロッケ

2,800

GRILLED BACON

グリルベーコン

2,600

GRILLED WAGYU TONGUE SENDAI-style

和牛タンのグリル - 仙台スタイル -

4,300

Salad

TOMATO "DECLINAISON"

トマトのデグリネゾン ブッラータチーズのエスプーマ

2,900

CHOPPED VEGETABLE SALAD

チョップドベジタブルサラダ

2,800

CAESAR SALAD

シーザーサラダ

2,200

Soup

SEASONAL SOUP

季節のスープ

1,300

LOBSTER BISQUE

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。

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

1,200

TRUFFLE MASHED POTATOES

トリュフマッシュポテト

1,400

CREAMED SPINACH

クリームスピナッチ

1,400

MAC & CHEESE

マック アンド チーズ

1,200

FRENCH FRIES

フレンチフライ

1,100

Cheese

ASSORTED 3 CHEESE

チーズの盛り合わせ 3種

2,500

Dessert

APPLE COBBLER

アップルコブラー

1,300

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

1,300

YUZU "CAKE AU FROMAGE"

柚子香るケーキフロマージュ

1,300

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。

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。