

PRIME 42

steakhouse & sky bar

COURSE

SEASONAL COURSE #1

アミューズ
Amuse

真鯛のマリネとセロリラブのディスク

レフォール風味のセロリラブムース 青りんごとみかんのカード
キャビアとシトロンキャビアと共に

Marinated Sea Bream & Celery Root Disc
Celery Mousse / Green Apple and Mikan Citrus Curd /
Caviar / Finger Lime

さつまいものスープ
シナモンの香り

Sweet Potatoes Soup
Cinnamon Aroma

ケシの実と胡麻を纏ったホタテのポワレ

ハモンドテルエルソースヴァンジョーヌ

Scallop "Poeler" with Poppy Seeds and Sesame
Jamon de Teruel / "Vin Jaune" Sauce

厳選和牛 赤身肉の炭火焼き

Wagyu Lean Meat
Charcoal Grilled

シャインマスカットとナガノパープルのタルト

フロマージュムース エルダーフラワーのヴェールとアイス

Shine Muscat & Nagano Purple Tart
Cheese Mousse / Elderflower Veil & Ice Creame

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

SEASONAL COURSE #2

アミューズ
Amuse

真鯛のマリネとセロリラブのディスク

レフォール風味のセロリラブムース 青りんごとみかんのカード
キャビアとシトロンキャビアと共に

Marinated Sea Bream & Celery Root Disc
Celery Mousse / Green Apple and Mikan Citrus Curd /
Caviar / Finger Lime

さつまいものスープ
シナモンの香り

Sweet Potatoes Soup
Cinnamon Aroma

ケシの実と胡麻を纏ったホタテのポワレ

ハモンドテルエルソースヴァンジョーヌ

Scallop "Poeler" with Poppy Seeds and Sesame
Jamon de Teruel / "Vin Jaune" Sauce

ふぐのポワレ

コンソメドゥーブル ゆりねと銀杏 ゴボウのフリット

Blowfish "Poeler"

Double Consomme /
Lily Bulb and Ginkgo / Burdock Fritter

厳選和牛の炭火焼き

Selected Wagyu
Charcoal Grilled

シャインマスカットとナガノパープルのタルト

フロマージュムース エルダーフラワーのヴェールとアイス

Shine Muscat & Nagano Purple Tart
Cheese Mousse / Elderflower Veil & Ice Creame

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



※If you have anything you don't eat, please tell your server. アレルギーをお持ちの方は担当ウエイターへご相談ください。

※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。