

# Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

## ABOUT US

Equipped with Japan's largest restaurant aging cellar on premise, at Prime 42, we monitor the aging process of the finest American beef from the state of Nebraska, with the highest precision and care.

Flavor of the dry-aged beef varies, depending on the cuts and quality of the meat.

At Prime 42, guests can have an exclusive experience of tasting the different flavors of the American beef, aged at its best, considering the season, outside temperature and condition of the meat itself.

In addition to the steaks, our menu showcases dishes featuring in-house aged fresh seafood and other produce from Japanese market, which will surely bring guests a dining experience with new flavors they have never experienced before.

厨房内に国内最大級の専用熟成庫を完備することにより、ネブラスカ州から届いた最高級アメリカンビーフの熟成を自由にコントロールすることが可能です。ドライエイジビーフは各部位や肉そのものの状態によっても異なってきます。Prime 42では、季節、外気温度及び、お肉の状態によって最高の熟成状態に上げることができ、異なった期間の熟成ビーフを一度に食べ比べていただくことができるのも魅力の1つです。また、牛肉以外にも日本国内の新鮮な魚介類及び、その他の食材も店内で熟成させることができるため、今まで体験したことのない新たな味わいに出会えることでしょう。



## ABOUT OUR BEEF

We are committed to Greater Omaha's American beef.

The length of aging varies depending on the season and climate.

Please ask your server for more details.

我々は、アメリカ合衆国 ネブラスカ州 グレーターオマハ社のアメリカンビーフにこだわっております。

全てのビーフは季節、気候によって熟成期間が異なりますので、スタッフにお尋ねください。

# Prime 42

## CHEF'S CHOICE

Chef's "**OMAKASE**" menu consists of  
6 or 7 courses featuring seasonal ingredients.  
A course can be modified to suit guest's preferences  
by changing number of dishes and ingredients

季節の食材をふんだんに使用した  
全6品又は、7品のシェフおまかせコースです。  
お客様のご要望に応じて、  
食材及び、品数を変更することも可能です。

15,000 yen / 6 dishes

20,000 yen / 7 dishes

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES. 上記の金額にサービス料 12%と消費税 8%が加算されます。  
GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER. 食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI ASSISTANT CHEF / MASARU AZUMAYA

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

## THE STARTER

<b>CAVIAR 18g</b> キャビア 18g	<b>Buckwheat Blinis / Chives / Sour Cream</b> そば粉のブリニ / チャイブ / サワークリーム	<b>15,000</b>
<b>OYSTER SHOT 3PCS</b> フレッシュオイスター 3PCS	<b>Bloody Mary / Cucumber Gelée / Quail Egg</b> ブラッディーマリー / 胡瓜のジュレ / 鶏卵	<b>2,000</b>
<b>HIRAME 4PCS</b> 平目 4PCS	<b>Yuzu Vinaigrette / Radish / Karasumi</b> ユズヴィネグレット / ラディッシュ / カラスミ	<b>1,600</b>
<b>WAGYU TARTARE</b> 和牛タルタル	<b>Uni / Consommé Gelée / Horseradish Cream</b> 雲丹 / コンソメゼリー / レフォールクリーム	<b>2,800</b>
<b>SEAFOOD PARFAIT</b> シーフードパフェ	<b>Today's Seafood / Spring Onion / Clam Gelée</b> 本日の魚介 / 新玉ネギのムース / 蛤のジュレ	<b>2,300</b>
<b>UNI BRULÉE</b> 雲丹ブリュレ	<b>Uni / Water Pepper / Apple</b> 雲丹 / 蓼 / 林檎	<b>1,800</b>
<b>SMOKED SALMON</b> 信州サーモンの瞬間スモーク	<b>Fromage Blanc / Pickled Apple / Fjord Ruby</b> フロマージュブラン / 林檎のピクルス / 鱒の卵	<b>2,000</b>
<b>SWEET SHRIMP TARTARE 2PCS</b> 甘海老タルタル 2PCS	<b>Dried Tomato / Anchovy Butter / Brioche</b> ドライトマト / アンチョビバター / ブリオッシュ	<b>1,600</b>
<b>FOIE GRAS, SAUTÉÉD</b> フォアグラソテー	<b>Red Wine Condiment / Aged Balsamic / Strawberry</b> 赤ワインコンディメント / 熟成バルサミコ / 苺	<b>2,800</b>
<b>FOIE GRAS, CONFIT</b> フォアグラの冷製コンフィ	<b>Citrus Gelée / Mango Purée / Bean Salad</b> 柑橘のジュレ / マンゴーピューレ / インゲン豆のサラダ	<b>2,800</b>
<b>CAESAR SALAD</b> オリジナル シーザーサラダ	<b>Romaine Lettuce / Parmesan Cheese Puff / Smoked Bacon</b> ロメインレタス / パルメザンチーズパフ / スモークベーコン	<b>1,800</b>
<b>CAPRESE</b> オリジナル カプレーゼ	<b>Burrata Cheese / Fruit Tomato / Tomato Cream</b> ブラータチーズ / フルーツトマト / トマトクリーム	<b>2,300</b>
<b>SALAD ROUGE</b> 赤い野菜のサラダ	<b>Beets and Apple / Honey Lemon Vinegar / Red Endive / Kale</b> ビーツと林檎 / ハニーレモンヴィネガー / 赤アンディーブ / ケール	<b>1,700</b>
<b>WHITE ASPARAGUS</b> フランス産ホワイトアスパラガス	<b>Fruit Tomato / Tomato Gelée / Wild Herbs</b> フルーツトマト / トマトのジュレ / 野草のハーブ	<b>1,800</b>
<b>OCTOPUS CONFIT</b> 真タコのコンフィ	<b>Herb Purée / Kalamata Olive / Coriander / Potato Confit</b> ハーブピューレ / カラマタオリーブ / コリアンダー / ポテトコンフィ	<b>1,800</b>
<b>SWEET SHRIMP BISQUE</b> 甘海老のビスク	<b>Angel's Shrimp / Lily Bulb Cream / Basil</b> 天使の海老 / ユリ根のクリーム / バジル	<b>1,800</b>
<b>AGING BEEF CONSOMMÉ</b> コンソメスープ	<b>Japanese Radish / Beef Tongue / Nameko Mushroom</b> 青大根 / 牛タン / ジャンボナメコ	<b>1,800</b>

## THE SEA

<b>CRISPY SEARED TILE FISH</b> 甘鯛のクリスピーソテー	<b>Fish Consommé / Turnip / Yuzu</b> 甘鯛のコンソメ / 蕪 / 柚子	<b>3,800</b>
<b>FRIED COD &amp; VEGETABLES</b> 真鱈と旬野菜のフリット	<b>Gribiche Sauce / Spring Vegetables / Sakura Salt</b> グリビッシュソース / 春野菜 / 桜塩	<b>2,800</b>
<b>GRILLED SCALLOPS 2PCS</b> ホタテ貝のソテー 2PCS	<b>Barley Green Risotto / Firefly Squid / Spring Beans</b> 大麦のグリーンリゾット / ホタルイカ / 春の豆類	<b>3,000</b>
<b>CHARCOAL-GRILLED LOBSTER</b> カナディアンロブスターの炭火グリル	<b>Spicy Tomato Salsa / Herb Salad / Grilled Lemon</b> スパイシートマトサルサ / ハーブサラダ / グリルレモン	<b>6,800</b>
<b>CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED SWORDFISH</b> 熟成カジキマグロの炭火グリル	<b>Salt Lemon Risotto / Saffron Condiment / Thyme</b> 塩レモンリゾット / サフランコンディメント / タイム	<b>3,800</b>

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES. 上記の金額にサービス料 12%と消費税 8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER. 食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI ASSISTANT CHEF / MASARU AZUMAYA

*Prime* 42

BY NEBRASKA FARMS

## THE BEEF / Selection from Greater Omaha, state of Nebraska

<b>THE CUT 42 / T-BONE / for 3~4</b> ザ・カット42 / ティーボーン / 3名~4名			<b>29,000</b>
<b>SURF &amp; TURF</b> NY ストリップ with ロブスターテイル			<b>15,000</b>
<b>TOMAHAWK</b> トマホーク 1000g			<b>20,000</b>
<b>TENDERLOIN</b> テンダーロイン 200g			<b>7,000</b>
<b>BONE IN FILET</b> ボーンインフィレ 300g	Wet Aged	<b>8,000</b>	Dry Aged <b>9,000</b>
<b>NEW YORK STRIPLOIN</b> ニューヨークストリップロイン 450g	Wet Aged	<b>11,000</b>	Dry Aged <b>12,000</b>
<b>T-BONE</b> ティーパーン 650g	Wet Aged	<b>15,000</b>	Dry Aged <b>16,000</b>

## THE BEEF / Privately-farmed A5 Yamagata Wagyu

<b>SIRLOIN</b> サーロイン 100g			<b>8,000</b>
<b>TENDERLOIN</b> テンダーロイン 100g			<b>8,000</b>
<b>DRY AGED RUMP</b> 熟成ランプ 130g			<b>6,000</b>
<b>DRY AGED ICHIBO</b> 熟成イチボ 130g			<b>6,000</b>

### SIDE DISH

<b>MASHED POTATO</b> マッシュポテト	<b>1,200</b>
<b>ASPARAGUS HOLLANDAISE</b> アスパラオランダーズ	<b>1,800</b>
<b>OVEN-BAKED MUSHROOM</b> マッシュルームのオープン焼き	<b>1,400</b>
<b>ABALONE GARLIC RICE</b> アワビガーリックライス	<b>2,300</b>
<b>FRENCH FRIES</b> フレンチフライ	<b>1,200</b>

### ADD

<b>FOIE GRAS</b> フォアグラ	<b>2,500</b>
<b>BONE MARROW</b> ボーンマロー	<b>1,500</b>
<b>GARLIC CHIPS</b> ガーリックチップス	<b>500</b>
<b>WATERCRESS SALAD</b> クレソンのサラダ	<b>500</b>

### SAUCE

<b>RED WINE</b> レッドワインソース	<b>500</b>
<b>OROSHI PONZU</b> おろしポン酢	<b>500</b>
<b>WASABI SHOYU</b> わさび醤油	<b>500</b>
<b>MUSTARD, 3KINDS</b> 3種マスタード	<b>500</b>

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES. 上記の金額にサービス料 12%と消費税 8%が加算されます。  
GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER. 食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI ASSISTANT CHEF / MASARU AZUMAYA

*Prime* 42

BY NEBRASKA FARMS