

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仕上げることができ、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。

CHEF'S CHOICE

エグゼクティブシェフ板垣による、季節の食材をふんだんに使用した特別ディナーコースです。

12,000 yen

SEA URCHIN PUDDING
雲丹プディング

HOKKAIDO HAIR CRAB & CELERY ROOT SALAD
北海道産毛蟹と根セロリのサラダ

SAIKYO MISO FOIE GRAS
西京味噌漬けフォアグラソテー

PIKE CONGER FRITTER with PLUM & RASPBERRY SAUCE
鱧のフリット 南高梅とラズベリーのソース

CAB NEBRASKA BEEF STEAK 150g
CAB ネブラスカビーフステーキ 150g

OR

NEBRASKA USDA PRIME BEEF STEAK 200g
USDA 認定 ネブラスカプライムビーフステーキ 200g
(+ 3,000 yen)

OR

A5 YAMAGATA WAGYU STEAK 120g
A5 山形和牛ステーキ 120g
(+ 5,000 yen)

PASSION FRUIT PAVLOVA
パッションフルーツのパブロヴァ

MIGNARDISE
ミニャルディーズ

COFFEE / TEA
コーヒー 又は 紅茶

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

STARTERS

OYSTER SHOT 3PCS フレッシュオイスター 3PCS	Bloody Mary / Cucumber Gelée / Quail Egg ブラッディーマリー / 胡瓜のジュレ / 鶉卵	1,800
OCTOPUS CEVICHE 水タコのセビーチェ	Passionfruit / Anchovies Olive / Soy Citrus Vinaigrette パッションフルーツ / アンチョビオリーブ / ソイシトラスヴィネグレット	1,600
CALIFORNIAN BURRATA カルフォルニア産ブラータチーズ	Golden Peach / Prosciutto di Parma / Pepper Grissini 黄金桃 / パルマ生ハム / ペッパーグリッシーニ	2,300
WAGYU TARTARE 和牛タルタル	Sea Urchin / Consommé Gelée / Horseradish Cream 雲丹 / コンソメジュレ / レフォールクリーム	2,800
SAIKYO MISO FOIE GRAS 西京味噌漬けフォワグラソテー	Consommé Port Sauce / Braised Daikon/ Yanaka Ginger コンソメポルトソース / 大根のブレゼ / 谷中生姜	2,400
PIKE CONGER FRITTER 鱧のフリット	Pickled Plum / Raspberry / Flower Cucumber 南高梅 / ラズベリー / 花丸キュウリ	1,800
CAESAR SALAD オリジナル シーザーサラダ	Romaine Lettuce / Parmesan Cheese Puff / Smoked Bacon 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	1,800
KAMAKURA VEGETABLE STICK 鎌倉野菜のスティックサラダ	Hazelnuts Bagna Sauce / Ranch Sauce ヘーゼルナッツバーニャソース / ランチソース	1,800
CHILLED CORN POTAGE トウモロコシの冷製ポタージュ	Aged Mimolette / Orange Oil / Chive 熟成ミモレットチーズ / オレンジオイル / シブレット	1,400
MUSSELS TOMATO CREAM SOUP カナダ産ムール貝の トマトクリームスープ	Fennel / Myoga / Dried Tomato フェンネル / 茗荷 / ドライトマト	1,400

FROM THE SEA

SAUTEED GRUNT FISH イサキのソテー	Beurre Noisette / Dried Tomato / Wild Enoki 焦がしバターソース / ドライトマト / エノキソバージュ	2,600
SMOKED KING SALMON キングサーモンの温燻製	Broccoli Purée / Tapenade / Fjord Ruby ブロッコリーのピューレ / タパナード / フィヨルドルビー	2,600
CHARCOAL-GRILLED LOBSTER カナディアンロブスターの炭火グリル	Spicy Tomato Salsa / Herb Salad / Grilled Lemon スパイシートマトサルサ / ハーブサラダ / グリルレモン	5,800
CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED SWORDFISH 熟成カジキマグロの炭火グリル	Green Coconut Sauce / Chili Oil / Grilled Lemon グリーンココナッツソース / チリオイル / グリルレモン	2,600

FROM THE LAND

GRILLED NEW ZEALAND LAMB ニュージーランド産仔羊の炭火焼	Ice Plant / Quinoa & Walnut Salad / Harissa Chutney アイスプラント / キヌアと胡桃のサラダ / ハリッサのチャツネ	3,800
DRY-AGED KYOTO DUCK ROAST ドライエイジング京鴨胸肉のロースト	Citrus Polenta Purée/ Bigarade Sauce / Orange Pepper 柑橘ポレンタピューレ / ビガラードソース / オレンジ胡椒	3,800
GRILLED NEBRASKA PORK ネブラスカポークの炭火焼	Pop Mustard Sauce/ Creamy Mashed Potato / Sweet Pepper ポップマスタードソース / クリーミーマッシュポテト / 甘長唐辛子	3,000

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

GREATER OMAHA USDA PRIME STEAKS

THE CUT 42 / T-BONE / for 3~4 | 29,000
ザ・カット42 ティーボーン 3~4名

DRY-AGED STEAKS

T-BONE 800g | 16,000
ティーパーン

NEW YORK STRIPLOIN 200g | 5,000
ニューヨークストリップロイン 600g | 12,000

RIB-EYE 200g | 4,000
リブアイ 400g | 8,000

WET-AGED STEAKS

T-BONE 800g | 14,000
ティーパーン

NEW YORK STRIPLOIN 200g | 4,000
ニューヨークストリップロイン 600g | 10,000

TENDERLOIN 100g | 3,500
テンダーロイン 200g | 7,000

CHEF'S FEATURED CHOICE

CHARCOAL-GRILLED VENISON FROM HOKKAIDO

夏ジビエ 北海道産 蝦夷鹿芯コースの炭火焼
Iberico Chorizo / Stuffed Tomato / Spiced Salt
イベリコチョリソー / トマトのファルシ / スパイスソルト

3,800

PRIVATELY FARMED A5 YAMAGATA WAGYU

SIRLOIN 120g | 9,000
サーロイン

TENDERLOIN 120g | 9,000
テンダーロイン

RUMP 120g | 6,000
ランプ

ICHIBO 120g | 6,000
イチボ

TOPPINGS

FOIE GRAS | 1,500
フォアグラ

GARLIC CHIPS | 500
ガーリックチップス

SUMMER TRUFFLE | 1,500
サマートリュフ

BONE MARROW | 1,500
ボーンマローロースト

GRILLED BACON | 1,000
グリルドスモークベーコン

PRAWN 2p | 1,000
大海老 2p

SAUCES

RED WINE
レッドワインソース

OROSHI PONZU
おろしポン酢

WASABI SHOYU
わさび醤油

CHIMICHURRI
チミチュリ

YUZU KOSHO DEMI GLAZE
柚子胡椒デミグラス

MUSTARD, 3KINDS
3種マスタード

ALL 500

SIDE

MASHED POTATO | 1,200
マッシュポテト

ASPARAGUS HOLLANDAISE | 1,400
アスパラオランダーズ

SAUTEED WILD MUSHROOMS | 1,400
信州ワイルドマッシュルームソテー

ABALONE GARLIC RICE | 2,000
鮑ガーリックライス

FRENCH FRIES | 1,200
フレンチフライ

SNOW CRAB MAC & CHEESE | 1,400
ズワイ蟹のマカロニチーズ

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