

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。

当店では、今日のお客様をおもてなしするために、
 厳選した食材を各地より仕入れ、丹念に仕込みしたものだけを使用し、
 シェフが毎日日替わりでコース料理を提供しております。
 お好きなメインをお選び頂き、お楽しみくださいませ。

WE PROVIDE SET MENU ON DAILY BASIS,
 USING CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS FROM VARIOUS PLACES.
 PLEASE CHOOSE YOUR FAVORITE STEAK
 AND ENJOY OUR "OMOTENASHI"

COURSE

下記お一人様メイン料金にはコースが含まれています
 COURSE IS INCLUDED IN PRICE FOR ONE PERSON BELOW

【コース】 前菜・メイン・プレデザート・デザート・小菓子・コーヒーor紅茶
 【COURSE】 APPETIZER・MAIN・PRE DESSERT・DESSERT・MIGNARDIES・COFFEE or TEA

CHEF'S CHOICE US STEAKS

GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED RIB-EYE グレーターオマハ プライム ドライエイジド リブアイ	200 g 400 g	9,000 13,000
CAB TENDERLOIN サーティファイド アンガスビーフ テンダーロイン	100 g 200 g	9,000 13,000
GREATER OMAHA PRIME BONE-IN NEW YORK STRIPLOIN グレーターオマハ プライム ボーンイン ニューヨークストリップロイン	200 g 400 g	9,000 13,000
GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED BONE-IN NEW YORK STRIPLOIN グレーターオマハ プライム ドライエイジド ボーンイン ニューヨーク	200 g 400 g	10,000 15,000
GREATER OMAHA PRIME T-BONE グレーターオマハ プライム ティーボーン	800 g Share for 2	12,000
GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED T-BONE グレーターオマハ プライム ドライエイジド ティーボーン	800 g Share for 2	13,000

PRIVATELY FARMED A5 YAMAGATA WAGYU

RUMP / The part from hip to thigh, next to the sirloin ランプ / 腰からお尻 モモにかけての部位 サーロインのとなり	120 g	9,000
ICHIBO / Next to the ramp, around the bones of the buttocks イチボ / ランプのとなり お尻の骨周りの部位 外モモにつながる位置	120 g	9,000
SIRLOIN サーロイン	120 g	13,000
TENDERLOIN テンダーロイン	120 g	13,000

1,000yen MINERAL WATER & BREAD CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
 上記の金額にミネラルウォーター&ブレッドチャージ 1,000 円と消費税 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 PASTRY CHEF / YAMAZAKI TAKAMITSU

OMAKASE COURSE 10 DISHES

厳選した国産の野菜や魚介、手間をかけたお肉の旨味を愉しん頂く 10品のお任せコース
A TASTING MENU WITH 10 DISHES, USING CAREFULLY SELECTED DOMESTIC INGREDIENTS.

15,000

こちらのコースはテーブルで揃えて頂きます様お願い致します
PLEASE TAKE THIS COURSE TOGETHER IN THE TABLE.

WINE PAIRING

その日の料理に合わせてワインペアリングをご用意しております

6,000~

BAR SNACKS

OYSTER SHOT 3pcs オイスターショット	1,800	UNI CRÈME BRÛLÉE 雲丹のクレームブリュレ	1,500
SEAFOOD FRITTER シーフードフリット	1,800	SMOKED SALMON スモークサーモン	1,800
VEGETABLE STICK 鎌倉野菜のスティックサラダ	1,200	CAESAR SALAD オリジナル シーザーサラダ	1,600
SEAFOOD CHOWDER シーフードチャウダー	1,000	MUSSELS TOMATO CREAM SOUP ムール貝のトマトクリームスープ	1,000
ASSORTED AGED HAM 熟成生ハムとイペリコチョリソー	2,000	FRENCH FRIES フレンチフライ	1,200
CRAB MAC & CHEESE ズワイ蟹のマカロニチーズ	1,400	ABALONE GARLIC RICE アワビ ガーリックライス	2,000
CALIFORNIAN BURRATA カリフォルニア産 プラータチーズ	2,000	ASSORTED CHEESE チーズ盛り合わせ	2,000

8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.

上記の金額に消費税 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 PASTRY CHEF / YAMAZAKI TAKAMITSU

P 42
Prime

BY NEBRASKA FARMS

BEEF A LA CARTE

CHEF'S CHOICE US STEAKS

GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED RIB-EYE グレーターオマハ プライム ドライエイジド リブアイ	200 g 400 g	5,500 9,500
CAB TENDERLOIN サーティファイド アンガスビーフ テンダーロイン	100 g 200 g	5,500 9,500
GREATER OMAHA PRIME BONE-IN NEW YORK STRIPLOIN グレーターオマハ プライム ボーンイン ニューヨークストリップロイン	200 g 600 g	4,500 10,500
GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED BONE-IN NEW YORK STRIPLOIN グレーターオマハ プライム ドライエイジド ボーンイン ニューヨーク	200 g 600 g	5,500 12,500
GREATER OMAHA PRIME T-BONE グレーターオマハ プライム ティーボーン	800 g	14,500
GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED T-BONE グレーターオマハ プライム ドライエイジド ティーボーン	800 g	16,500
THE CUT 42 (T-BONE wet&dry for3~4) ザ・カット グレーターオマハ プライム ウェット&ドライエイジド ティーボーン	1600 g	29,000

PRIVATELY FARMED A5 YAMAGATA WAGYU

RUMP / The part from hip to thigh, next to the sirloin ランプ / 腰からお尻 モモにかけての部位 サーロインのとなり	120 g	5,500
ICHIBO / Next to the ramp, around the bones of the buttocks イチボ / ランプのとなり お尻の骨周りの部位 外モモにつながる位置	120 g	5,500
SIRLOIN サーロイン	120 g	9,500
TENDERLOIN テンダーロイン	120 g	9,500

下記よりサイドディッシュとソースをお選び下さい
PLEASE CHOOSE A SIDE DISH AND A SAUCE FROM THE FOLLOWING

RED WINE SAUCE レッドワインソース	MASHED POTATO マッシュポテト
GREEN PEPPER SAUCE グリーンペッパーソース	ASPARAGUS HOLLANDAISE アスパラオランダーズ
WASABI SHOYU 西洋わさび醤油	SAUTEED WILD MUSHROOMS ワイルドマッシュルームソテー

1,000yen MINERAL WATER & BREAD CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.
上記の金額にミネラルウォーター&ブレッドチャージ 1,000円と消費税 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 PASTRY CHEF / YAMAZAKI TAKAMITSU

P 42
Prime

BY NEBRASKA FARMS