

TASTING COURSE - 5 DISHES

5品のお任せランチコース 厳選した国産の野菜や魚介、手間をかけたお肉の旨味をお楽しみください
A TASTING MENU WITH 5 DISHES, USING CAREFULLY SELECTED DOMESTIC INGREDIENTS.

5,800 yen

こちらのコースはテーブルで揃えて頂きますようお願い致します

SALAD BUFFET

PLEASE ENJOY SALAD, DESSERTS AND DRINKS AS YOU LIKE FROM OUR BUFFET STATION.
サラダ、デザート、ドリンクをbuffetステーションよりお好きなだけお召し上がりください。

3,800 yen

TODAY'S MAIN DISH 本日のメインディッシュ

PLEASE SELECT FROM THE FOLLOWING MAIN DISHES
お好みのメインディッシュを下記よりお選びください。

CHEF'S CHOICE ASSORTED GRILLED FISH TODAY'S STYLE

本日の鮮魚のグリル盛り合わせ

CHACOAL-GRILLED NEBRASKA BEEF STEAK

GREATER OMAHA CAB BEEF SIRLOIN STEAK 150g

グレーターオマハ CAB ビーフ サーロインの炭火焼 赤ワインソース

PRIVATELY FARMED A5 YAMAGATA WAGYU

RUMP 120g THE PART FROM HIP TO THIGH, NEXT TO THE SIRLOIN (+1,000 yen)

ランプ 120g 腰からお尻 モモにかけての部位 サーロインの横

ICHIBO 120g NEXT TO THE RUMP, AROUND THE BONES OF THE BUTTOCKS (+1,000 yen)

イチボ 120g 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

PRIME GRADE DRY-AGED NEBRASKA BEEF STEAK

GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED BORN IN NEW YORK STRIPLOIN 200g (+2,000 yen)

グレーターオマハ プライム ドライエイジド ニューヨークストリップロイン 200g

GREATER OMAHA PRIME DRY-AGED RIB EYE 200g (+2,000 yen)

グレーターオマハ プライム ドライエイジド リブアイ 200g

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

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS