



米国イリノイ州、オーロラビーフ  
 を使用しております。  
 AURORA Angus beef from state of Illinois  
 of United states

## Recommendation Steaks

ポーターハウス Prime Porterhouse	1.2kg	22,000
ティーボーン Prime T-born	800g	14,300
L-ボーン Prime Born in NY	600g 400g	12,100 8,800

US サーロイン USDA Angus sirloin	200g 300g	4,400 6,600
US リブアイ USDA Rib eye	200g 300g	3,850 5,720
AUS フィレ Australian Filet mignon	100g 150g	3,850 5,720
岩手県キロサ牛 サーロイン KIROSA sirloin IWATE pref	100g 150g	4,400 6,600

国産和牛  
Japanese WAGYU

内容と産地はスタッフにお尋ねください  
 Please ask to your server about details

フォアグラソテー  
Sauteed Fore gras on your steak 1,650

### サイドディッシュ The Side

フレンチフライ French Fries	770
オニオンリング Onion rings	770
マッシュルームソテー Sauteed Mushrooms	990

### ステーキソース The Source

ワサビ & 醤油 WASABI & soy saource
グリーンペッパー Green pepper corn
レッドワイン Classic Red wine



# Prime 42

BY NEBRASKA FARMS



国産オイスター	1p	660
Japanese Oysters	6p	3,960

シュリンプカクテル	8p	1,980
Shrimp cocktails		

シーフードプラッター for 2	5,910
Seafood platter	

キャビア	50g	16,500
Caviar	25g	8,250

キャビアにはブリニとコンディメントがセットとなります  
*Brinis and some condiments delivered with Caviar*

カナダ産ロブスターグリル  
*Canadian Lobster grill*

5,500

大海老のグリル 4p  
*Grilled Jumbo shrimps*

3,300



全ての価格には消費税とサービス料が含まれます / All prices including Tax and service charge

北海道産ホタテのマリネ <i>Marinated Hokkaido Scallops</i>	1,760
スモークサーモン <i>Smoked Salmon</i>	1,980
パルマ産生ハム <i>Prosciutto from Parma Italy</i>	1,430
グリーンサラダ <i>Green salad</i>	1,100
シーザーサラダ <i>Classic Caesar salad</i>	1,320
季節のスープ <i>Seasonal soup</i>	1,320
オニオングラタンスープ <i>Onion gratin soup</i>	1,980

市場からの鮮魚 (冷製 or 温製)  
*Market Fish (Cold or Hot)*

産地と内容はスタッフにお尋ねください  
*Please ask to your server about details*

チーズプラッター <i>Assorted Cheese platter</i>	2,200
ミモレット 18ヶ月 / フランス / ハード <i>Mimolette AOC / France / Hard</i>	770
フルムダンベール / フランス / ブルー <i>Fourme d'Ambert AOC / France / Blue</i>	880
ブリードモー / フランス / 白カビ <i>Brie de Meaux AOC / France / White</i>	660

AOC → Appellation d'Origine Controllee (原産地統制呼称)

デザート  
*Dessert*

チョコレートのムース <i>Chocolate mousse</i>	990
ピニャコラーダ <i>Pina colada</i>	990
メロンのパヴロワ <i>Melon Pavlova</i>	990
本日のアイスクリーム or シャーベット <i>Homemade Ice cream or Sorbet</i>	440

9,900

本日のアミューズ ブーシュ  
*Amuse*

石鯛のカプレーゼ  
*Caprese with Ishidai snapper*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

北海アサリ 春キャベツのエチュベ  
*Steamed Asari clam and spring cabbage*

US サーロイン 150g  
*USDA Sirloin steak 150g*

本日のデザート  
*Today's Dessert*

7,700

国産オイスター & シュリンプカクテル  
*Oyster & Shrimp cocktails*

生ハムシーザーサラダ  
*Prosciutto Caesar salad*

US リブアイ 150g  
*USDA Rib eye 150g*

本日のデザート  
*Today's Dessert*

*Prime* 42

BY NEBRASKA FARMS

13,200

新玉ねぎのアイスクリーム キャビア添え  
*Spring onions ice cream with Caviar*

石鯛のカプレーゼ  
*Caprese with Ishidai snapper*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

豊洲市場からの鮮魚  
*Toyosu Market fish chef's style*

US サーロイン 150g  
*USDA Sirloin steak 150g*

本日のデザート  
*Today's Dessert*

*Free drink*

*フールドリンク 2h*

*(LO 15min)*

- 全てのコースにはパン&バター、コーヒーが含まれます
- 全ての金額には10%の消費税が含まれます
- 仕入れにより、メニュー内容が変更になる場合がございます

2,750