

# P 42 Prime

BY NEBRASKA FARMS

---

---

## SNACK FOODS & SIDE DISH

---

---

<b>OLIVES</b> オリーブ	880	<b>CORNICHONS</b> コルニッション	880
<b>MIXED NUTS</b> ミックスナッツ	880	<b>ONION RINGS</b> オニオンリング	770
<b>FRENCH FRIES</b> フレンチフライ	770	<b>WATERCRESS SALAD</b> クレソンサラダ	990
<b>CHOCOLATE</b> チョコレート	990		

---

---

## DESSERT

---

---

<b>FROMAGE BLANC MELON ICE JUNMAIDAIGINJO PASSION FRUIT</b> フロマージュブランムース 赤肉メロンアイス 純米大吟醸 パッションフルーツ	1,320
--	-------

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.  
上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして 1,100 円が加算されます。  
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。

## SET MENU

8,800

**SEAFOOD COCKTAIL**

シーフードカクテル

**CAESAR SALAD**

シーザーサラダ

**GRILLED CAB SIRLOIN 150g**

CAB サーロインステーキ 150g 炭火焼

**TODAY'S DESSERT**

本日のデザート

**COFFEE or TEA**

コーヒー又は紅茶

13,200

**SEAFOOD PLATE**

シーフードプレート

**CAESAR SALAD**

シーザーサラダ

**GRILLED A3 WAGYU 130g  
& TIGER PRAWN**

A3 黒毛和牛 130g 炭火焼 車海老添え

**TODAY'S DESSERT**

本日のデザート

**COFFEE or TEA**

コーヒー又は紅茶

22,000

**AMUSE**

一口前菜

**SEAFOOD APPETIZER**

旬の魚介

**SEASONAL FISH**

季節鮮魚

**GRILLED A5 WAGYU MATSUZAKA 120g**

松阪牛 120g 炭火焼

**TODAY'S DESSERT**

本日のデザート

**COFFEE or TEA**

コーヒー又は紅茶

**BEEF MASSIVE**

MON~THU ONLY 月~木限定

**PRIME T-BONE 800g**

プライムティーボーン

**For 3**

3名様シェア お一人様

11,000

**For 4**

4名様シェア お一人様

9,000

**HOKKAIDO HOLSTEIN RIB 600g**

北海道ホルスタインリブロース

**For 3**

3名様シェア お一人様

7,000

**For 4**

4名様シェア お一人様

6,000

**SERVE WITH SEAFOOD COCKTAIL & SALAD**

シーフードカクテル グリーンサラダ 付き

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.

上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして1,100円が加算されます。

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。

---

---

## SIGNATURE DISH

---

---

<b>SEAFOOD SHOT</b> シーフードショット	<b>2p</b>	1,320
<b>SEAFOOD COCKTAIL</b> シーフードカクテル		2,750

---

---

## APPETIZER

---

---

<b>JAPANESE FRESH OYSTER</b> フレッシュ オイスター 1個 ※旬の時期によって産地を変えて仕入れております	<b>1p</b>	880	
<b>OVEN BAKED OYSTER</b> 牡蠣のオープン焼き	<b>1p</b>	880	
<b>CAVIAR with CONDIMENT</b> キャビア コンディメント添え	<b>25g</b> <b>50g</b>	8,250 16,500	
<b>MARINATED SCALLOP</b> 北海道産ホタテ貝のマリネ	2,640	<b>MARINATED TASMANIAN SALMON</b> タスマニアサーモンのマリネ	1,980
<b>SHRIMP COCKTAIL 10p</b> シュリンプカクテル	2,750	<b>SEASONAL SOUP</b> 季節のスープ	1,320
<b>CHERRY MOZZARELLA CAPRESE</b> チェリーモzzarellaカプレーゼ	1,980	<b>PARMA PROSCIUTTO</b> パルマ産プロシュート	1,430
<b>ASSORTED 6 CHEESE</b> 6種チーズ盛り合わせ	3,300	<b>ASSORTED 3 CHEESE</b> 3種チーズ盛り合わせ	2,200

---

---

## SALAD

---

---

<b>GREEN SALAD ESHAROTTO DRESSING</b> グリーンサラダ エシャロットドレッシング	1,100	<b>KALE CAESAR SALAD</b> ケールシーザーサラダ	1,320
---	-------	--	-------

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.  
上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして1,100円が加算されます。  
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。

*Prime* 42

BY NEBRASKA FARMS

CHEF'S CHOICE STEAKS

<b>US AURORA ANGUS PRIME SIRLOIN</b> アメリカ オーロラ アンガス プライム サーロイン	<b>150g</b> <b>200g</b>	5,500 8,250
<b>US AURORA ANGUS PRIME T-BONE</b> アメリカ オーロラ アンガス プライム ティーボーン	<b>800g</b>	25,300
<b>US PRIME PORTERHOUSE</b> アメリカ プライム ポーターハウス	<b>1,200g</b>	35,200

WAGYU & JAPANESE BEEF

<b>A5 WAGYU IWATE ITSUTSUBOSHI CHATEAU BRIAND</b> 岩手牛 五ツ星 シャトーブリアン	<b>180g</b>	22,000
<b>A5 WAGYU IWATE ITSUTSUBOSHI FILET</b> 岩手牛 五ツ星 フィレ	<b>130g</b>	13,200
<b>A5 WAGYU KATSUBE SIRLOIN</b> かつべ牛 サーロイン	<b>130g</b>	11,000
<b>A4 YONEZAWA SIRLOIN</b> 米沢牛 サーロイン	<b>130g</b>	8,800
<b>IWATE JUNJOU F1 FILET</b> 岩手 純情牛 F1 フィレ	<b>130g</b>	8,800
<b>HOKKAIDO HOLSTEIN RIB</b> 北海道 ホルスタイン リブ	<b>600g</b>	13,200

NOT BEEF MAIN DISH

<b>LIVE LOBSTER</b> 活オマール 1尾	<b>500g</b>	9,900
<b>SAUTEED HOKKAIDO SCALLOPS</b> 季節産地ホタテ貝のソテー	<b>3p</b>	5,500
<b>HOKKAIDO SHIRAKABA AGING EZO DEER ROAST</b> 北海道 白樺 熟成蝦夷鹿のロティ	<b>200g</b>	5,500

1,100yen MINERAL WATER & SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES.

上記の金額にミネラルウォーター&サービスチャージとして1,100円が加算されます。

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。