
SNACK FOODS & SIDE DISH

OLIVES オリーブ	880	MIXED NUTS ミックスナッツ	880
FRENCH FRIES フレンチフライ	770	ONION RINGS オニオンリング	770
MASHED POTATOES マッシュポテト	880	CREAM SPINACH クリームスピナッチ	880
		CHOCOLATE チョコレート	990

6 CHEESE

BRILLAT SAVARIN AFFINE I.G.P ブリア サヴァラン アフィネ アイ・ジー・ピー	770	COMTE DE MONTAGNE RESERVATION 18MOIS コンテ ド モンターニュ 18ヶ月以上熟成	770
BRIE DE MEAUX FERMIER ROTHSCHIRD ブリー ド モー フェルミエ ロートシルト	770	SAINTE-MAURE DE TOURAINE サントモール ド トゥーレーヌ	770
GORGONZOLA PICCANTE ゴルゴンゾーラ ピカンテ	660	EPOISSES エポワス	660
ASSORTED 3 CHEESE 3種チーズ盛り合わせ	1,980	ASSORTED 6 CHEESE 6種チーズ盛り合わせ	3,300

DESSERT

NOUGAT GLACE BEET RHUBARB DARK CHERRY ヌガーグラッセ 国産ビーツ ルバーブ ダークチェリー	1,320
COCONUT BLANCMANGER PASSION FRUIT SORBET ココナッツブラマンジェ パッションフルーツソルベ	1,100

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

19,800

SEAFOOD COCKTAIL

シーフードカクテル

GREEN SALAD

グリーンサラダ

SEASONAL SOUP

季節のスープ

DRY AGED PRIME T-BONE

熟成プライムティーボーン炭火焼 (シェア)

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

TODAY'S APPETIZER

本日の前菜

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

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。

APPETIZER

2 SEAFOOD SHOT (HAMACHI, YUZU-TOSAZU-JELLY / WATER OCTOPUS, TOMATO-JELLY, BASIL) 2 シーフードショット (ハマチ、柚子土佐酢ジュレ / 水蛸、トマトジュレ、バジル)				1,320
JAPANESE OYSTER FRESH or OVEN BAKED オイスター フレッシュ又はオープン焼き ※旬の時期によって産地を変えて仕入れております			1p	880
SEASONAL ROCK OYSTER HANABI 旬の岩牡蠣 花美			1p	2,200
CAVIAR with CONDIMENT キャビア コンディメント添え			25 g 50 g	8,250 16,500
MARINATED SCALLOP 北海道産ホタテ貝のマリネ	2,640	SHRIMP COCKTAIL シュリンプカクテル	5p 10p	1,540 2,750
SEASONAL SOUP 季節のスープ	1,320	MORTADELLA モルタデッラ		1,320
CHORIZO IBERICO DE BELLOTA チョリソー イベリコ デ ベジョータ	1,650	JAMON SERRANO ハモンセラノー		1,650
ASSORTED COLD MEAT 生ハム、サラミ盛合せ (ハモンセラノー、モルタデッラ、チョリソー イベリコ デ ベジョータ)				2,200

SALAD

GREEN SALAD ESHAROTTO DRESSING グリーンサラダ エシャロットドレッシング	1,320	CAESAR SALAD CHORIZO POACHED EGG シーザーサラダ チョリソー ポーチドエッグ	1,650
CHERRY MOZZARELLA CAPRESE チェリーモッツアレラカプレーゼ	1,980	RAW HAM SALAD KALE JAMON SERRANO 生ハムサラダ ケール ハモンセラノー	1,980

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

US AURORA DRY AGED ANGUS BEEF

DRY AGED PRIME SIRLOIN 熟成 プライム サーロイン	150g	5,500
	200g	8,250
DRY AGED PRIME T-BONE 熟成 プライム ティーボーン	800g	26,400
DRY AGED PRIME PORTERHOUSE 熟成 プライム ポーターハウス	1,200g	39,300

WAGYU & JAPANESE BEEF

A5 WAGYU IWATE ITSUTSUBOSHI CHATEAU BRIAND 岩手牛 五ツ星 シャトーブリアン	180g	22,000
A5 WAGYU IWATE ITSUTSUBOSHI FILET 岩手牛 五ツ星 フィレ	130g	13,200
A5 WAGYU KATSUBE FILET かつべ牛 フィレ	130g	14,300
A5 WAGYU KATSUBE SIRLOIN かつべ牛 サーロイン	130g	11,000
A4 YONEZAWA SIRLOIN 米沢牛 サーロイン	130g	9,900
F1 JUNJO FILET 交雑 純情牛 F1 フィレ	130g	8,800

MAIN SEAFOOD

LIVE LOBSTER 活オマール 1尾	500g	9,900
SAUTEED HOKKAIDO SCALLOPS 季節産地ホタテ貝のソテー	3p	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。