

BLT STEAK GINZA COURSE MENU 2020 AUGUST

BROOKLYN ¥8,000

Appetizer SEA EEL

PONZU JELLY / UME / HOJISO / CUCUMBER
ハモのポン酢ジュレ

Salad

FRESH FIGS
ROCKET / BLUE CHEESE /
WALNUT / SMOKED MAPLE SYRUP
イチジクとブルーチーズのサラダ

Main

PRIME RUMP 200g
プライムランプ 200g

or

PRIME HANGER 200g
プライムハンガー 200g

Side Dish

EDAMAME HUMMUS
枝豆のフムス

Dessert

MATCHA
PASSION FRUITS / WHITE CHOCOLATE
抹茶のムース

LAS VEGAS ¥10,000

Appetizer SEA EEL

PONZU JELLY / UME / HOJISO / CUCUMBER
ハモのポン酢ジュレ

Salad

FRESH FIGS
ROCKET / BLUE CHEESE /
WALNUT / SMOKED MAPLE SYRUP
イチジクとブルーチーズのサラダ

Main

PRIME FILET MIGNON 200g
プライムフィレミニヨン 200g

or

PRIME RIB EYE 300g
プライムリブアイ 300g

Side Dish

EDAMAME HUMMUS
枝豆のフムス

Dessert

MATCHA
PASSION FRUITS / WHITE CHOCOLATE
抹茶のムース

TOKYO ¥12,000

Appetizer SEA EEL

PONZU JELLY / UME / HOJISO / CUCUMBER
ハモのポン酢ジュレ

Salad

FRESH FIGS
ROCKET / BLUE CHEESE /
WALNUT / SMOKED MAPLE SYRUP
イチジクとブルーチーズのサラダ

Soup

SWEET CORN
スイートコーンのポタージュ

Main

PRIME BONE-IN STEAK 750g
dry aging
骨付きプライムステーキ 750g ドライエイジング

Side Dish

EDAMAME HUMMUS
枝豆のフムス

Dessert

MATCHA
PASSION FRUITS / WHITE CHOCOLATE
抹茶のムース

BLT ¥14,000

Appetizer SEA EEL

PONZU JELLY / UME / HOJISO / CUCUMBER
ハモのポン酢ジュレ

Salad

FRESH FIGS
ROCKET / BLUE CHEESE /
WALNUT / SMOKED MAPLE SYRUP
イチジクとブルーチーズのサラダ

Soup

SWEET CORN
スイートコーンのポタージュ

Fish

SEA BASS
PEACH / JAPANESE BASIL / TARRAGON
スズキのポワレ

Main

PRIME FILET MIGNON 200g
プライムフィレミニヨン 200g

or

A5 WAGYU SIRLOIN STEAK 200g
和牛 サーロイン 200g

Side Dish

EDAMAME HUMMUS
枝豆のフムス

Dessert

MATCHA
PASSION FRUITS / WHITE CHOCOLATE
抹茶のムース

PAIRING ¥4,000~

Pairing #1 SCRIBE

ROSE OF PINOT NOIR 2019
Sonoma County, California

Pairing #2
TCHOTIASHVILI
KHIKVI 2015
Kakheti, Georgia

Pairing #3 GROSS

MIZTI 2018
Steiermark, Austria

Pairing #4
(Depending on Variety of Maindish)

CASTELLINA
Daino Bianco 2012
Toscana, Italy

or
HESTIA CELLARS
Cabernet Sauvignon 2016
Walla Walla Valley, Washington

or
SILVER OAK
Cabernet Sauvignon 2014
Napa Valley, California

Pairing #5
DOMAINE BAUD GÉNÉRATION 9
Macvin du Jura
Jura, FRANCE