

BLT STEAK GINZA COURSE MENU 2020 NOVEMBER

BROOKLYN ¥8,000

Salad
TURNIP
GRAPEFRUITS / SWEET CHILI
蕪とグレープフルーツのサラダ

Appetizer
EGGPLANT
SEA URCHIN / TOMATO
焼きなすのマリネ 雲丹を添えて

Main
PRIME STEAK 200g
プライムステーキ 200g

Side Dish
CAULIFLOWER
スパイシーカリフラワーロースト

Dessert
PERSIMMON
MASCARPONE / RICOTTA / CARDAMOM
柿とマスカルポーネ

LAS VEGAS ¥10,000

Salad
TURNIP
GRAPEFRUITS / SWEET CHILI
蕪とグレープフルーツのサラダ

Appetizer
EGGPLANT
SEA URCHIN / TOMATO
焼きなすのマリネ 雲丹を添えて

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
CAULIFLOWER
スパイシーカリフラワーロースト

Dessert
PERSIMMON
MASCARPONE / RICOTTA / CARDAMOM
柿とマスカルポーネ

TOKYO ¥12,000

Salad
TURNIP
GRAPEFRUITS / SWEET CHILI
蕪とグレープフルーツのサラダ

Appetizer
EGGPLANT
SEA URCHIN / TOMATO
焼きなすのマリネ 雲丹を添えて

Main
PRIME T-BONE STEAK 750g
dry aging
プライムTボーンステーキ 750g ドライエイジング

Side Dish
CAULIFLOWER
スパイシーカリフラワーロースト

Dessert
PERSIMMON
MASCARPONE / RICOTTA / CARDAMOM
柿とマスカルポーネ

BLT ¥14,000

Salad
TURNIP
GRAPEFRUITS / SWEET CHILI
蕪とグレープフルーツのサラダ

Appetizer
EGGPLANT
SEA URCHIN / TOMATO
焼きなすのマリネ 雲丹を添えて

Soup
PURPLE CABBAGE
紫キャベツのポタージュ

Fish
LOBSTER
SCALLOP / SPINACH / SAUCE AMERICAN
ロブスターとホタテのパートフィロ包み

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

Side Dish
CAULIFLOWER
スパイシーカリフラワーロースト

Dessert
PERSIMMON
MASCARPONE / RICOTTA / CARDAMOM
柿とマスカルポーネ

PAIRING ¥4,000~

Pairing #1
DOMAINE DES TÉNGEIJIS
KOSHU argenté 2019
Uenoyama, Nirasaki, Yamanashi

Pairing #2
TENUTA ENZA LA FAUCI
Terra di Vento 2016
Faro, Sicily, Italy

Pairing #3
LES GRANGES PAQUENESSES
La Pierre Savagnin Sous Voile 2013
Jura, France

Pairing #4
(Depending on Variety of Main Dish)

OLIVIER RIVIÈRE
Gabaxo 2016
Rioja, Spain

or

MATTEO CORREGGIA
Barbera d'alba 2017
Roero, Piemonte, Italy

or

HESTIA CELLARS
Cabernet Sauvignon 2016
Walla Walla Valley, Washington

Pairing #5
(Depending on Variety of Course)

SALVETTA
Vino Santo Trentino 2009
Trentino, Italy

or

GINI
Recioto di Soave Col Foscarin 2011
Veneto, Italy