

BLT STEAK GINZA COURSE MENU 2020 DECEMBER

BROOKLYN ¥8,000

Salad
PEAR
SHUNGIKU / MIMOLETTE
洋梨と春菊のサラダ

Appetizer
SOFT COD ROE
KIWI / WHITE CELERY
真鱈の白子フリット キウイのソース

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
PEAR
SHUNGIKU / MIMOLETTE
洋梨と春菊のサラダ

Appetizer
SOFT COD ROE
KIWI / WHITE CELERY
真鱈の白子フリット キウイのソース

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
PEAR
SHUNGIKU / MIMOLETTE
洋梨と春菊のサラダ

Appetizer
SOFT COD ROE
KIWI / WHITE CELERY
真鱈の白子フリット キウイのソース

Soup
PRIME BEEF TONGUE POT-AU-FEU
牛タンのポトフ

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
PEAR
SHUNGIKU / MIMOLETTE
洋梨と春菊のサラダ

Appetizer
SOFT COD ROE
KIWI / WHITE CELERY
真鱈の白子フリット キウイのソース

Soup
PRIME BEEF TONGUE POT-AU-FEU
牛タンのポトフ

Fish
KINMEDAI
CLAMS / AONORI / GINGER
金目鯛のポワレ 青海苔ソース

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
SEBASTIEN RIFFAULT
Sancerre Les Quarterons 2018
Loire, France

Pairing #2
HIRAKAWA WINERY
Second Vin Cuvée Gastronomique 2019
Yoichi, Hokkaido, Japan

Pairing #3
BROC CELLARS
SOGI 2018
California, US

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 Foscari 2011
Veneto, Italy