

BLT STEAK GINZA COURSE MENU 2021 JAN - FEB

BROOKLYN

¥8,000

Appetizer SATOIMO

SHRIMP / SOURCREAM / HAZELNUT OIL
里芋と海老のテリーヌ

Salad

APPLE

FENNEL / FRILL LETTUCE
茴香と林檍のサラダ

Main

PRIME STEAK 200g
プライムステーキ 200g

Side Dish

MASHED POTATOES
マッシュポテト

Dessert

KUROMAME BROWNIE
BLOND CHOCOLATE / ROASTED TEA / KINAKO
黒豆のブラウニー

LAS VEGAS

¥10,000

Appetizer SATOIMO

SHRIMP / SOURCREAM / HAZELNUT OIL
里芋と海老のテリーヌ

Salad

APPLE

FENNEL / FRILL LETTUCE
茴香と林檍のサラダ

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

MASHED POTATOES
マッシュポテト

Dessert

KUROMAME BROWNIE
BLOND CHOCOLATE / ROASTED TEA / KINAKO
黒豆のブラウニー

TOKYO

¥12,000

Appetizer SATOIMO

SHRIMP / SOURCREAM / HAZELNUT OIL
里芋と海老のテリーヌ

Salad

APPLE

FENNEL / FRILL LETTUCE
茴香と林檍のサラダ

Soup

BROCCOLI

ブロッコリーのポタージュ

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

MASHED POTATOES
マッシュポテト

Dessert

KUROMAME BROWNIE
BLOND CHOCOLATE / ROASTED TEA / KINAKO
黒豆のブラウニー