

BLT STEAK GINZA COURSE MENU 2021 MARCH - APRIL

BROOKLYN 8,800

Appetizer
FIREFLY SQUID
ASPARAGUS / ONION
ホタルイカとアスパラガスのグリル

Salad
AMANATSU
WATERCRESS / MUSHROOM
クレソンとマッシュルーム、甘夏のサラダ

Main
PRIME STEAK 200g
プライムステーキ 200g

Side Dish
BROAD BEANS & SPRING CABBAGE
天豆と春キャベツのアーリオ・オーリオ

Dessert
VACHERIN GLACÉ
STRAWBERRY / EARL GREY / VANILLA ICE CREAM
苺のバシュラングラッセ

Main Upgrade
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
4,400

LAS VEGAS 13,200

Appetizer
FIREFLY SQUID
ASPARAGUS / ONION
ホタルイカとアスパラガスのグリル

Soup
SPRING ONION
新玉葱のポタージュ

Fish
SPANISH MACKEREL
SAKURA SHRIMP / BUTTER / LEMON
鯖の香味パン粉焼き

Main
PRIME FILET HANGER 300g
プライムハンガー 300g

or

PRIME RIB EYE 300g
プライムリブアイ 300g

Side Dish
BROAD BEANS & SPRING CABBAGE
天豆と春キャベツのアーリオ・オーリオ

Dessert
VACHERIN GLACÉ
STRAWBERRY / EARL GREY / VANILLA ICE CREAM
苺のバシュラングラッセ

Main Upgrade
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
2,200

TOKYO 15,400

Appetizer
FIREFLY SQUID
ASPARAGUS / ONION
ホタルイカとアスパラガスのグリル

Salad
AMANATSU
WATERCRESS / MUSHROOM
クレソンとマッシュルーム、甘夏のサラダ

Soup
SPRING ONION
新玉葱のポタージュ

Fish
SPANISH MACKEREL
SAKURA SHRIMP / BUTTER / LEMON
鯖の香味パン粉焼き

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

Side Dish
BROAD BEANS & SPRING CABBAGE
天豆と春キャベツのアーリオ・オーリオ

Dessert
VACHERIN GLACÉ
STRAWBERRY / EARL GREY / VANILLA ICE CREAM
苺のバシュラングラッセ

Main Upgrade
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
1,100

PAIRING 4,400~

Pairing #1
SCRIBE
Off-dry Riesling 2012
Sonoma County, California, US

Pairing #2
ELEMENTAL BOB
Retro Series Chenin Blanc 2016
South Africa

Pairing #3
BROC CELLARS
Trousseau Gris 2018
Russian River Valley, California, US

Pairing #4
(Depending on Variety of Maindish)

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
DASHE
Late Harvest Zinfandel 2016
Dry Creek Valley, California, USA

SAKURA 11,000

Appetizer
SPRING SEA BREAM
WAKAME SEAWEED / UDO / KABOSU CITRUS
桜鯛のカルパッチョ

Fish
SPANISH MACKEREL
SAKURA SHRIMP / BUTTER / LEMON
鯖の香味パン粉焼き

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

Side Dish
BAMBOO SHOOTS & RAPE BLOSSOMS
筍と菜の花のグリル

Dessert
GINZA SHORTCAKE
STRAWBERRY / 3 BERRIES SAUCE
銀座しょーとけーき

※2021.3.15 - 4.23 期間限定コース