

BLT STEAK GINZA COURSE MENU JANUARY - FEBRUARY

BROOKLYN 9,900

Appetizer
SWEET SHRIMP
ALOEVERA / PASSION FRUIT / TONBURI
甘海老とアロエベラのタルタル

Salad
STRAWBERRY
CAMEMBERT / BEETS / BALSAMIC VINEGAR
いちごとカマンベールチーズのサラダ

LAS VEGAS 13,200

Appetizer
SWEET SHRIMP
ALOEVERA / PASSION FRUIT / TONBURI
甘海老とアロエベラのタルタル

Soup
CAULIFLOWER
カリフラワーの豆乳ポタージュ

Fish
ANGLERFISH
GINGER CREAM
鮫鱈のムニエル 生姜クリームソース

Main
PRIME HANGER 200g
プライムハンガー 200g

Side Dish
BAKED SOUR CREAM ONION
バイクドサワークリームオニオン

Dessert
TERRINE DE CHOCOLAT
STRAWBERRY / WHITE TRUFFLE ICE CREAM
テリーヌショコラといちごのマリネ
白トリュフのアイス

Main Upgrade
PRIME T-BONE STEAK 700g
dry aging
プライム T ボーンステーキ 700g
ドライエイジング
7,200

TOKYO 15,400

Appetizer
SWEET SHRIMP
ALOEVERA / PASSION FRUIT / TONBURI
甘海老とアロエベラのタルタル

Salad
STRAWBERRY
CAMEMBERT / BEETS / BALSAMIC VINEGAR
いちごとカマンベールチーズのサラダ

Soup
CAULIFLOWER
カリフラワーの豆乳ポタージュ

Fish
ANGLERFISH
GINGER CREAM
鮫鱈のムニエル 生姜クリームソース

Main
PRIME FILET MIGNON 150g
プライムフィレミニヨン 150g

Side Dish
BAKED SOUR CREAM ONION
バイクドサワークリームオニオン

Dessert
TERRINE DE CHOCOLAT
STRAWBERRY / WHITE TRUFFLE ICE CREAM
テリーヌショコラといちごのマリネ
白トリュフのアイス

Main Upgrade
PRIME T-BONE STEAK 700g
dry aging
プライム T ボーンステーキ 700g
ドライエイジング
4,400

PAIRING 4,400~

Pairing #1
VALDIBELLA
IGP Terre Siciliane ZI bi b0 2019
Sicily, Italy

Pairing #2
LES GRANDES VIGNES
Pineau d'Aunis 2019
Loire, France

Pairing #3
LIQUID FARM
La Hermana Chardonnay 2016
Santa Maria Valley, California, US

Pairing #4
(Depending on Variety of Main Dish)
MATTEO CORREGGIA
Barbera d'alba 2018
Roero, Piemonte, Italy

or
PIEDRASASSI
PS Syrah 2019
Santa Barbara, California, US

Pairing #5
MARCO DE BARTOLI
Marsala Superiore Riserva
Sicily, Italy

BROOKLYN + PAIRING
(Pairing #1,#2,#4,#5) 14,300
LAS VEGAS + PAIRING
(Pairing #1,#3,#4,#5) 18,700
TOKYO + PAIRING
(Pairing #1,#2, #3,#4,#5) 22,000

BLT SPECIAL 19,800

Appetizer
CAVIAR PLATE
キャビアプレート

Soup
LOBSTER BISQUE
ロブスタービスク

Main
PRIME L-BONE STEAK 700g
dry aging
プライム L ボーンステーキ 700g
ドライエイジング

Side Dish
MASHED POTATOES
マッシュポテト

Dessert
TERRINE DE CHOCOLAT
STRAWBERRY / WHITE TRUFFLE ICE CREAM
テリーヌショコラといちごのマリネ
白トリュフのアイス

※価格は全てお一人様の税込価格です。ディナータイムは上記税込み価格に別途サービス料 10% を頂戴いたします。