BLT STEAK GINZA COURSE MENU OCTOBER

BROOKLYN
11,000

Appetizer
MOUCLADE
MUSSELS / SHRIMP / GREEN CURRY / HERBS
ムール貝と小海老のムクラード

Salad
PERSIMMON
WATER CRESS / PECAN NUTS / LEMON / HONEY
柿とクレソンのサラダ

Main
PRIME HANGER 200g
プライムハンガー 200g

Side Dish
BASIL-HUMMUS
バジルのフムス

Dessert
JAPANESE PEAR
TONKA BEANS BRULEE / EARL GREY / OLIVE
和梨のブリュレとオリーブマリネ
アールグレイのアイス

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
5,000

LAS VEGAS
13,200

Appetizer
MOUCLADE
MUSSELS / SHRIMP / GREEN CURRY / HERBS
ムール貝と小海老のムクラード

Soup
LOTUS ROOT & ALMOND MILK
蓮根とアーモンドミルクのポタージュ

Fish
KAMASU
BALSAMIC / COMTE / HANABIRA MUSHROOM
カマスの片褄焼き バルサミコとコンテ

Main
PRIME HANGER 200g
プライムハンガー 200g

Side Dish
BASIL-HUMMUS
バジルのフムス

Dessert
JAPANESE PEAR
TONKA BEANS BRULEE / EARL GREY / OLIVE
和梨のブリュレとオリーブマリネ
アールグレイのアイス

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
5,000

TOKYO
15,400

Appetizer
MOUCLADE
MUSSELS / SHRIMP / GREEN CURRY / HERBS
ムール貝と小海老のムクラード

Salad
PERSIMMON
WATER CRESS / PECAN NUTS / LEMON / HONEY
柿とクレソンのサラダ

Soup
LOTUS ROOT & ALMOND MILK
蓮根とアーモンドミルクのポタージュ

Fish
KAMASU
BALSAMIC / COMTE / HANABIRA MUSHROOM
カマスの片褄焼き バルサミコとコンテ

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

Side Dish
BASIL-HUMMUS
バジルのフムス

Dessert
JAPANESE PEAR
TONKA BEANS BRULEE / EARL GREY / OLIVE
和梨のブリュレとオリーブマリネ
アールグレイのアイス

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
DOMAINE ROLAND SCHMITT
Gewurtztraminer Glinzberg 2021
Alsace, France

Pairing #2
FLAVIA
Alfara 2021
Sicily, Italy

Pairing #3
CHATEAU D'ARLAY
Cotes du Jura Vin Jaune 2010
Jura, France

Pairing #4
(Depending on Variety of Maindish)
MATTEO CORREGGIA
Barbera d'alba 2019
Roero, Piemonte, Italy
or
HEINRICH
Blaufrankisch 2016
Neusiedlersee, Austria

Pairing #5
BOEKENHOUTSKILOOF
Noble Late Harvest 2016
Franschhoek, South Africa

BROOKLYN + PAIRING (Pairing #1,#2,#4,#5)	15,400
LAS VEGAS + PAIRING (Pairing #1,#3,#4,#5)	18,700
TOKYO + PAIRING (Pairing #1,#2, #3,#4,#5)	22,000

HALLOWEEN
12,500

Appetizer
AUTUMN BONITO
FIG / GARUM
戻り鰹と無花果のカルパッチョ

Salad
PURPLE NAPA CABBAGE
APPLE / BACON / WHITE BALSAMIC VINEGAR
紫白菜と林檎のサラダ

Soup
PURPLE CABBAGE
紫キャベツのカプチーノポタージュ

Main
PRIME SIRLOIN 200g
プライムサーロイン 200g

Side Dish
SHADOW QUEEN
シャドークイーンのマッシュポテト

Dessert
FIG & CASSIS MONT BLANC TART
BLUEBERRTY & CASSIS YOGURT SORBET
無花果とカシスのモンブランタルト
ブルーベリーカシスヨーグルトソルベ

※2022.10.1 - 10.31 期間限定コース

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
JAPANESE PEAR
TONKA BEANS BRULEE / EARL GREY / OLIVE
和梨のブリュレとオリーブマリネ
アールグレイのアイス

※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。