

BLT STEAK GINZA COURSE MENU 2021 MAY - JUNE

BROOKLYN 8,800

Appetizer
OCTOPUS
GAZPACHO VERDE
真蛸のカルパッチョ ガスパチョヴェルデ

Salad
GOLD KIWI
AVOCADO / TOMYO / CILANTRO / NAM PLA
ゴールドキウイとアボカドのサラダ

LAS VEGAS 13,200

Appetizer
OCTOPUS
GAZPACHO VERDE
真蛸のカルパッチョ ガスパチョヴェルデ

Soup
FARMER'S POTAGE
ポタージュ キュルティヴァトゥール

Fish
SEA BASS
LEEK / SPINACH / CREAM / TOMATO / BASIL
スズキとポロ葱のクリームグラチネ

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
BABY KALE
ベビーケールのチーズ焼き

Dessert
CHOCOLAT LOURD
CHERRY COMPOTE / TONKA BEANS ICE CREAM
ショコラールとチェリーコンポート

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

TOKYO 15,400

Appetizer
OCTOPUS
GAZPACHO VERDE
真蛸のカルパッチョ ガスパチョヴェルデ

Salad
GOLD KIWI
AVOCADO / TOMYO / CILANTRO / NAM PLA
ゴールドキウイとアボカドのサラダ

Soup
FARMER'S POTAGE
ポタージュ キュルティヴァトゥール

Fish
SEA BASS
LEEK / SPINACH / CREAM / TOMATO / BASIL
スズキとポロ葱のクリームグラチネ

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

Side Dish
BABY KALE
ベビーケールのチーズ焼き

Dessert
CHOCOLAT LOURD
CHERRY COMPOTE / TONKA BEANS ICE CREAM
ショコラールとチェリーコンポート

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
GREEN SONGS
Funky Sauvignon Blanc 2017
Nelson, New Zealand

Pairing #2
YETTI AND THE KOKONUT
El Doradillo 2018
Eden Valley, Australia

Pairing #3
THIERRY LANDRY
Chinon Cuvee des Closeaux 2019
Loire, France

Pairing #4
(Depending on Variety of Maingish)
OLIVIER RIVIÈRE
Gabaxo 2016
Rioja, Spain
or
MATTEO CORREGGIA
Barbera d'alba 2017
Roero, Piemonte, Italy

or
POE
Pinot Meunier Van der Kamp Vineyard 2017
Sonoma Mountain, California, US

Pairing #5
BROC CELLARS
Mission Angelica 2016
Lodi, California, USA

BROOKLYN + PAIRING
(Pairing #1,#2,#4,#5) 13,200
LAS VEGAS + PAIRING
(Pairing #1,#3,#4,#5) 18,700
TOKYO + PAIRING
(Pairing #1,#2, #3,#4,#5) 22,000

6TH ANNIV 12,000

Amuse
FOIE GRAS
フォアグラのブリュレ

Appetizer
CAVIAR & SEA URCHIN
SEA BASS / TROUT ROE / EGGPLANT
キャビアと雲丹
GINZA ANNIVERSARY STYLE

Fish
ROCKFISH & SCALLOP
KWANGTUNG STYLE
メバルとホタテの香草蒸し

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
BABY KALE
ベビーケールのチーズ焼き

Dessert
CROWN MELON & BLANC-MANGER
HIRUZEN JERSEY MILK ICE CREAM
メロンとブランマンジェ
蒜山ジャージー牛乳アイス

※2021.5.12 - 6.30 期間限定コース

6TH ANNIV PAIRING 3,000

Pairing #1
MOREAU NAUDET
Chablis 2017
France

Pairing #3
DOMAINE DES TENGEIJIS
Koshu 2019
Uenoyama, Nirasaki, Yamanashi, Japan

Pairing #4
MATTEO CORREGGIA
Barbera d'alba 2017
Roero, Piemonte, Italy

Pairing #5
CAUDRINA
La Selvatica Asti Spumante NV
Piemonte, Italy

※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。