

# PRIME

## 前菜 APPETIZERS

**\*Tuna & Avocado Poke** マグロとアボカドのポキ  
お醤油と胡麻ドレッシング, マカデミアナッツ, キュウリとコリアンダー

### **Lump Crab Cake** クラブケーキ

タルタルソースとレモン

### **\*Seared Diver Scallop** ホタテの炙り焼き

豚バラ肉のコンフィ、オレンジとザクロのソース

### **\*Black Angus Beef Tartar** ブラックアンガス牛のタルタルステーキ

トリュフとビールブレッド

### **Goat Cheese, Piquillos & Portobello Tart** 山羊チーズピキーリョ、きのこタルト

黄色パプリカのソース

### **Jumbo Shrimp Cocktail** ジャンボ シュリンプカクテル

冷製カクテルソース

## スープとサラダ SOUPS & SALADS

### **Clam Chowder** クラムチャウダー

燻製ベーコン、ポテト、野菜入り

### **Vidalia Onion Soup** ヴィダリアオニオンスープ

フレンチバゲット、, ペッパージャックチーズ

### **Hearts of Romaine Caesar** ロメインレタスのシーザーサラダ

アンチョビ、ガーリッククルトン、パルメザンチーズ

### **Iceberg Wedges** アイスバーグレタスサラダ

りんごの木で燻製にしたベーコン、固茹で卵  
チャイブ、バターミルクドレッシング

### **Beefsteak Tomato & Pickled Red Onions** トマトと赤玉ねぎのピクルス

新鮮なバジリコ、熟成バルサミコピネグレット、エクストラバージンオリーブオイル

### **Harvest Salad** ハーベストサラダ

緑野菜、コーン、かぼちゃのロースト、レッドビーツ、  
ドライチェリー、クランベリー、ケイジャンスパイス風味  
ピーカンナッツ、はちみつとクルミのピネグレット

## FEATURED PRIME STEAKS プライムステーキ

### **\*U.S.D.A. Prime New York Strip** ニューヨーク・ストリップステーキ

12 オンス (340グラム)

### **\*U.S.D.A. Prime Porterhouse Steak** ポーターハウス・ステーキ

18 オンス (510グラム) 又は 32 オンス (907グラム) 2名様

### **\*U.S.D.A. Prime Bone-In Rib Steak** 骨付きリブステーキ

18 オンス (510グラム)

### **\*U.S.D.A. Prime Filet Mignon** フィレミニヨン

6 オンス (170グラム) / 10 オンス (280グラム)

### **\*Slow Roasted Prime Rib of Beef** ビーフプライムリブのロースト

ホースラディッシュ

### **\*"Our Signature" Surf & Turf** 特選 サーフ&ターフ

170グラムのフィレスステーキ170グラムのロブスターテイル

## SEAFOOD & FISH SPECIALTIES 特選シーフード

### **Creole Style Jumbo Shrimp** クレオール風 大海老

軽いスパイス、トマトと玉ねぎのグレイビー、クレオールスパイス、  
レモンの網焼きとハーブサラダ

### **Dover Sole** ドーバーソール舌平目

ケイパーレモンソース

### **\*Applewood Smoked Salmon** りんごの木で燻製したサーモン

タマリンド・ウイスキーソース、アスパラガス

### **\*Seafood Plateau** シーフードプレート

冷製 海老、ロブスター、ズワイガニの爪、  
ヨーロッパとアメリカカクテルソース

### **Fish of the Day** 本日のお魚料理



## 子羊 LAMB

### \*New Zealand Double Cut Lamb Chops

ニュージーランドダブルカットラムショップ 280グラム

## 豚肉 PORK

### Mojo Marinated Double Cut Pork Rib Chop

モホをまぶしたダブルカットポークリブチョップ 390グラム

## 仔牛 VEAL

### \*Bone-In Veal Chop

骨付き仔牛のチョップ 450グラム

## 鳥肉 POULTRY

### Roasted Half Chicken

ローストチキン クランベリーマンゴレリッシュ

## 付け合せ SIDE DISHES

**Twice Baked Potato** 2度焼きしたベイクドポテト  
サワークリーム ベーコン, ネギ

**Potato Gratin**ポテトグラタン

**Mashed Potatoes**マッシュポテト

**Truffle Fries**トリュフ風味フライドポテト

**Vegetable Fried Rice**野菜入りフライドライス

**Creamed Spinach**クリームほうれん草

**Sautéed Sweet Corn**スイートコーンのソテー

**Green Beans, Onions & Bacon Sautéed**

インゲン、玉ねぎとベーコンのソテー

**Mushrooms Asparagus & Truffle Butter Crispy**

Onion Rings

マッシュルーム、アスパラガス、トリュフバター

オニオンリング

## SMALL PLATES 少量でお楽しみください

### \*New Zealand Lamb Rack ニュージーランド・子羊背肉

6 オンス (170グラム) ポテトグラタン、インゲン、チミチュリソース

### \*Sliced Prime Beef Strip Loin Steak ビーフサーロインステーキ

6 オンス (170グラム) クランベリーポートワインソース、  
トリュフ風味フライドポテト、マッシュルームのソテー

### \*Spice-Crusted Seared Ahi Tuna Steak スパイス風味キハダマグロステーキ

パンチェッタとアスパラガス、甘み醤油ソース、パイナップルとチポトレサルサ

### \*Prime 7 Seafood Sampler プライム7シーフードサンプラー

ロブスターテイルの半身、大海老、ホタテ、マッシュポテト  
ベアルネーズソース添え

### Grilled Chicken Supreme グリルチキン・シュプレーム

ハバネロとメープルシロップ入バーベキューソース  
スイートコーン、クリスピーオニオンリング

## SAUCES ソース

**Béarnaise** ベアルネーズソース

**Steakhouse Barbecue** ステーキハウスソース

**Cranberry-Port Wine** クランベリーポートワインソース

**Armagnac-Green Peppercorn** アルマニャックグリーンペッパーコーン

**Jack Daniel's Steakhouse** ジャックダニエルステーキハウス

**Chimichurri** チミチュリ

**Habanero-Maple Barbecue** ハバネロ-メープルバーベキュー

## YOUR CHOICE OF CLASSIC PREPARATIONS

お好みの焼き具合でお召し上がりください:

### RARE レア

外側をきれいに炙り 内側は赤くて冷たい

### MEDIUM-RARE ミディアムレア

赤色で、中心が温い。やや固め

### WELL-DONE ウエルダン

完全に火が通っていること。中心部にピンク色が残っていない

### USDA PRIME BEEF プライムビーフ

○米国で生産される牛肉のうち、USDAによってプライムグレードと認定されるのはわずか2%です。当社のUSDAプライムビーフは、中西部が誇る最高級のブラックアンガス牛を使用しています。そして、28日間以上乾燥熟成させることで、バターのような味わいと、とろけるような柔らかな食感を実現し、多くの人に愛されています。とろけるような柔らかな食感を実現し、多くの牛肉鑑定家が究極の牛肉料理として賞賛しています。

SMALLER PORTIONS AVAILABLE 少量でもご注文いただけます

\*健康に関する注意事項 生や加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状を抱えている場合、食中毒のリスクが高まる可能性があります。