

重量級ステーキ 50%OFF

真夏に楽しむオイスター祭り



Prime 42  
BY NEBRASKA FARMS



## プライム42 通信 7月号

皆様、夏真っ盛り、それでもオリンピックは計画通り無観客開催で実施される事になりました。7月18日（日）は、いよいよ待ちに待った！聖火ランナーの大役実現の当日になりましたが、訳あってランする事なく聖火リレーのトーチキスを行う行事に参加しました。私は、前回の東京オリンピックでは、山王ホテルのコックとしてアメリカ選手の優勝祝賀会の裏方を勤めた思い出が鮮明に蘇りました。

さて、このお知らせとお願いですが、プライム42では『重量級ステーキの50%OFF』を実施する事にいたしました。この非常事態宣言が来月の8月22日まで延長され、営業は夜8時で閉店、その上、アルコールを提供禁止の行政の指示で、このプライム店の予約キャンセルは続出しており、一時は宣言解除までの期間、休店を決意しました。しかし、『こんな時だからこそ、出来ることはないか！』との思いに至り『逆転の発想』を持って、開き直りとも思えるこの『重量級ステーキ50%OFF』を実現できるチャンスと捉えました。この宣言下で営業を継続していれば、とんでもない大赤字、休店していれば売り上げは0です。であれば、利益の事は考えないで、ステーキ好きの多くのお客様に思い切った価格で本格高級ステーキを『非日常的ゴージャスな空間』で召し上がっていただくチャンス到来とポジティブに考案しました。是非、お誘い合わせの上、ご来店頂き、私達に力をお貸しいただければとても嬉しいです。日頃の感謝を込めてとの常套句もありますが、ここは敢えて助けていただきたい気持ちの思い切った施策であり、コロナ開けの大復活にかける思いがあるからこそこの企画とご理解いただければ幸いです。

更に重量級ステーキ50%OFFの他にも『コースメニュー5000円(税込)』もご用意しております。

アルコール提供が出来ないまでも、ノンアルコールのスパークリングワイン、赤ワイン、白ワインも各種揃え、この企画のために華やかな各種カクテルも充実させました。

「雰囲気にも酔うも!酔わないカクテル」  
=ノンアルコールドリンク=

ALL 770yen 税別

- ヴァージンモヒート  
\*爽やかなミントのシロップで仕上げたノンアルコールモヒート
- ライチモーニ  
\*ライチの甘味にグレープフルーツの酸味を合わせた爽やかな
- マンゴーオレンジ  
\*ノンアルコールカクテルのスタンダード
- ホワイトベリーニ  
\*上品なベリーの甘味を十分に楽しめる大人の味わい
- バナナ抹茶ミルク  
\*抹茶のほろ苦さとバナナミルクの上品な甘味のコンビネーション
- オレンジスカッシュ  
\*フレッシュオレンジのスタイスたっぷりのシトラスソーダ
- レモンスカッシュ  
\*フレッシュレモンのスタイスたっぷりのシトラスソーダ
- ライムスカッシュ  
\*フレッシュライムのスタイスたっぷりのシトラスソーダ
- ドイツ産ノンアルコールスパークリング  
Non-alcoholic sparkling
- オーストリア産ノンアルコールワイン  
(ホワイト&レッド)  
Non-alcoholic wines (White & Red)
- ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ)  
Non-alcoholic beer\_Asahi Dry ZERO

Prime 42

開き直って

緊急事態宣言期間特別価格

50%OFF

緊急事態宣言下につき、下記の特別価格にてご提供させていただきます。是非、この機会にプライム42自慢のステーキをお楽しみください。

プライムTボーン  
W-Aged Prime T-Bone

通常価格800g / ~~14,300~~ → 7,150 **50%OFF**

プライム骨付きトマホーク  
W-Aged Prime Tomahawk Steak

通常価格1,000g / ~~14,800~~ → 7,400 **50%OFF**

アンガスビーフ・リブロース  
CAB® Ribeye

通常価格300g / ~~4,400~~ → 2,200 **50%OFF**

アンガスビーフ・フィレ  
CAB® Tenderloin

通常価格300g / ~~11,000~~ → 5,500 **50%OFF**

キロサ牛サーロインステーキ  
"KIROSA Beef" Sirloin

通常価格300g / ~~8,800~~ → 4,400 **50%OFF**

\*\*\*\*7月22日~8月22日/ 期間限定特別ディナーメニュー\*\*\*\*

- ①US prime ステーキの炭火焼き150gコース ¥5,000 (税込)
- ②プライムTボーン800gコース ¥6,800 (税込)
- ③プライム骨付きトマホーク1,000gコース ¥7,000 (税込)

コース内容

- 国産オイスターとカクテルシュリンプのシーフードプレート
- シーザーサラダ
- トウモロコシの冷製スープ
- 本日のデザート
- コーヒー/パン

※②、③のご注文は2名様以上から承ります



海洋深層水で浄化した  
真夏のオイスター祭り

今しか味わえない“海のミルク” 夏限定の旨味をご堪能ください

通常価格 1 piece ¥660

真夏限定価格

→ ¥400

『オイスターの非常識、真夏の季節に楽しむオイスター祭りも併せて実施いたします。』

- オイスターの効用 - オイスターは魅力的なエネルギーフードです

ビタミン B1・B2・B12、ミネラルなどの栄養素とタウリンなどの機能性成分が豊富に含まれています。免疫力アップや健康増進に効果的です。疲労回復、美肌をはじめ、動脈硬化・肝臓病・心臓病などの生活習慣病の予防効果も期待できます。牡蠣好きのお客様は、シーズン到来を待ち侘びています。『ノックして頂戴牡蠣にも準備要る』と表現され俳句の季語などには、冬の季語とされている程です。当店のオイスターは、夏真っ盛りのこの時期に召し上がられるのは、牡蠣好きには、嬉しい情報ですね。ではどうしてそれが可能になったか？それが全国のこの時期に食せる希少性のオイスターを宇奈月の海洋深層水で浄化する施設に送り込み、約1週間の浄化を経て店舗に配送されるからです。オイスターが、『エネルギーフード』であることは、よく知られています。しかし、上記に記載した通りの栄養素が含まれ、この『コロナ禍に免疫力』までアップするとは、嬉しいですね。従業員一同も喜びいっぱいのお客様を大歓迎いたします。

『プライム 42 バイ ネブラスカ ファーム』でのご会食をお楽しみ頂けます様に、ご予約のご一報をお待ち申し上げております。尚、当店は汐留シティセンタービル最上階であり、日本一の大パノラマ展望と共に天井が高いのも特徴でございます。その上、178坪、170席の店内は、テーブル間隔もたっぷり、結果として蜜を避けての営業は、お客様にも安心をご提供できると自負しております。個室も5部屋ございますので、人目を気にせずプライベートな時間をお楽しみいただけます。



日本一のパノラマビュー



Bar カウンター



個室

年中無休

ランチタイム / 11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30)

\* ランチタイム、ディナータイムでも喫茶のみのご利用が可能です。

ディナータイム / 17:30 ~ 20:00 (ラストオーダー 20:00)

☆特別料理

※御料理内容は、別紙のメニューをご覧くださいませ

汐留シティセンタービル 直通エレベーターにて 最上階の 42 階

Prime 42 by Nebraska Farms

ご予約電話 03 (6264) 5151

一休 com のHPからのご予約も承ります



Prime42 が誇る  
プロフェッショナル達が、  
お客様にご満足いただけるよう全力  
でお迎えいたします。



代表取締役社長 一瀬邦夫



ジェネラル マネージャー  
General Manager  
丹保 雅章  
Masaaki Tanbo

レストラン経営者の父の影響により、18歳から都内のグランメゾンでレストランキャリアをスタート。その後、外資系ホテルのレストランでマネージャー職の経験を積み順調にキャリアを伸ばす。Prime42運営会社に入社したのちに渡米し、ジェネラルマネージャーとしての研鑽を積んだのちに帰国、同店ジェネラルマネージャーに就任。



シェフ  
Chef  
東谷 優  
Masaru Azumaya

ディズニーアンバサダーホテル、東京プリンスホテル、グランドハイアット東京のホテルレストランで多くの経験を積んだのちに、2019年6月、グランシェフに就任。  
トックブランシュ国際クラブ会員



マネージャー&シェフソムリエ  
Manager & Chef Sommelier  
石塚 祐也  
Yuya Ishizuka

国内ホテルのフレンチレストランにてキャリアをスタート。フランス、イタリア、スペイン、ドイツ及び、ニューワールドワインと幅広いジャンルにて研鑽を積み、プライム42のマネージャー&シェフソムリエに就任。様々な料理とのペアリングに携わった経験を生かし、常にゲストに寄り添ったワインの提案には定評がある。  
日本ソムリエ協会認定ソムリエ  
全日本ソムリエ連盟認定ソムリエ  
日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会認定利酒師



バーテンダー  
Bartender  
木村 崇人  
Takahito Kimura

法学部出身の異色バーテンダー。  
日比谷 Bar からバーテンダーとしてのキャリアをスタートさせ、同社で社員教育から商品企画まで活躍の場を広げる。その後、ケンゾーエステイトを経て、Prime42のチーフバーテンダーに就任。