



ベンジャミン・ステーキハウス六本木


カリフォルニア・ナパ産カベルネ・ソーヴィニオン、ボトル赤ワイン付き 旬のホワイトアスパラと長期熟成プライムステーキのスペシャルコースディナー

Benjamin Steak House 六本木では日頃のご愛顧に感謝をこめ、ナパ産カベルネ・ソーヴィニオン、ボトル赤ワインをつけたスペシャルコースディナーをご用意いたしました。今回はBenjamin Steak House 六本木の旬のホワイトアスパラガスと当店人気NO1ステーキ、長期熟成ポーター・ハウス・ステーキに、カリフォルニア・ナパヴァレーの赤ワイン「エクスペリエンス カベルネ・ソーヴィニオン」をお二人につき1本お付け致します。今が旬のホワイトアスパラガスのサラダをスターターにメインディッシュには、ベンジャミン・ステーキハウス ニューヨーク本店のシグネチャー・ディッシュである米国農務省認定、最高級ランク「US Prime ビーフ」のポーター・ハウス・ステーキを、しかも10週以上熟成させた他店では召し上がれない厳選した長期熟成の物をご用意。一緒に用意したスペシャルソースと共にワインに合わせてお召し上がりください。長期に熟成させた「US Prime ビーフ」はブルーチーズのような香りをまとい柔らかく旨みの詰まったお肉となります。こちらのコース2名様につきエクスペリエンス カベルネ・ソーヴィニオンを1本、奇数でご予約のお客様にはそちらに加え、シャンパン若しくは白ワイン、お好きな方の1/2ボトルを1本お付けいたします。大切な方とのディナーやご親族・ご友人との休日のランチなどお好きなシチュエーションでご利用下さい。

2019 2019
3/15 - 5/15 **¥15,000**
(お一人様/税・サ別)
2名様より

[コース内容]

<u>Salad</u>	White Asparagus Salad
<u>Soup</u>	Lobster Bisque
<u>Entrée</u>	USDA Prime Steak for Two
<u>Side</u>	Creamless Creamed Spinach, Mashed Potato
<u>Dessert</u>	Chef's Dessert Coffee or Tea

ご予約はホームページよりお願い致します。 www.benjaminsteakhouse.jp  

BENJAMIN STEAKHOUSE ROPPONGI 050-3187-9089

B1F Remm Roppongi Bldg., 7-14-4Roppongi Minatoku, Tokyo