

BENJAMIN
A CUT ABOVE THE REST
STEAK HOUSE

今年しか味わえないクリスマスディナーを
ご用意して皆様をお待ちしております

2018年12月21日(金)~25日(火)

Christmas Special Dinner

Aperitif

CHAMPAGNE BY THE GLASS

グラスシャンパン

Appetizer

CAVIAR WITH POTATO CAKE, SCALLOPS TARTARE WITH TRUFFLE BLUE CRAB MEAT WRAPPED IN CURED SALMON

フレッシュキャビアのポテトケーキ ホタテのタルタル トリュフ添え サーモンマリネのブルークラブ包み

Salad

MESCLUN SALAD WITH JUMBO BACON & JUMBO SHRIMP COCKTAIL

メスクランサラダ ジャンボベーコンとジャンボシュリンプカクテル

Entrée

USDA PRIME BEEF STEAK

Mashed potato & Creamless creamed Spinach

USDA プライムビーフステーキ マッシュポテトとクリームレスクリームスピナッチ添え

FILET MIGNON MORILLE SAUCE

フィレミニョン モリーユソース

or

DRY AGED RIBEYE STEAK

ドライエイジ リブアイステーキ

or

DRY AGED STEAK FOR TWO (plus ¥2,000/person)

ドライエイジ ステーキ 2名様用(お一人様+2,000円)

Dessert

GATEAU CHOCOLAT CLASSIC FRESH RASPBERRIES & RASPBERRY SAUCE

クラシックガトーショコラ フレッシュラズベリー & ラズベリーソース



Appetizer



Salad



Entrée Filet Mignon Morille sauce



Dessert

2名様~ お一人様 **¥18,000-** per person (plus 10% service charge and tax、サービス料10%・税別)

*ご予約は当店ホームページより承っております www.benjaminsteakhouse.jp  

