

献立

12:00～13:00L.O.

“初夏の恵み” 各産地からの一品

A dish using ingredients from all over Japan in early summer

本日の鮮魚

Today's fresh seafoods

厳選部位

Specially selected top sirloin cap

黒毛和牛タルタル

Japanese black beef steak tartare with caviar

旬の“椀物”

Hot pot with seasonal fish and vegetables

肉匠厳選“松阪牛”

Charcoal-grilled special Matsusaka beef chunks

“特製塩出汁” 本日の麺にて 又は “肉匠” 牛丼

Chef's special final dish

甘味

Seasonal sweet

小菓子

Special Japanese sweet

コーヒー又は煎茶

Coffee or Sencha green tea

献立

12:00～13:00L.O. | 17:30～20:00L.O.

“初夏の恵み” 各産地からの一品

A dish using ingredients from all over Japan in early summer

日本近海からの御馳走“八寸”

Assorted seafood dishes

本日の厳選部位

Specially selected top sirloin cap

牛タン

Japanese black beef tongue

三陸産 黒鮑

Black abalone

黒毛和牛タルタル

Japanese black beef steak tartare with caviar

黒毛和牛フィレ肉

Japanese black beef fillet

旬の“椀物”

Hot pot with seasonal fish and vegetables

肉匠厳選極上“神戸牛”

Charcoal-grilled special Kobe beef

匠よりメ料理

Chef's special final dish

甘味

Seasonal sweet

小菓子 抹茶

Special Japanese sweet and matcha green tea