

# 献立

12:00 - 13:00 L.O.

## “季節の恵み”先付

A dish using seasonal ingredients from all over Japan

## 日本近海からのご馳走“八寸”

Assorted seafood dishes

## 匠より本日の一品

Today's specially selected dish

## 黒毛和牛タルタル・キャビア

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

You may choose either: today's noodles or special beef rice bowl

## 甘味

Seasonal sweet

## 名物“肉匠”どら焼き 煎茶

Special Japanese sweet and Sencha green tea

## “幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー

コーヒーをご希望のお客様は別途1,100円にて承ります

Please enjoy a cup of TOARCO TORAJA coffee if you like.

(An additional charge of 1,100 yen will apply.)

# 献立

12:00 - 13:00 L.O. / 17:30 - 22:00

## “季節の恵み” 各産地からの一品

Seasonal dish using ingredients from all over Japan

## 日本近海からのご馳走“八寸”

Assorted seafood dishes

## 匠より本日の一品

chef's special dish

## 伊勢海老

Japanese spiny lobster

## キャビア

Caviar

## 特選・黒毛和牛フィレ肉

Japanese black beef fillet

## 旬の椀物

Hot pot with seasonal seafood 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 sweets

## 名物“肉匠”どら焼き 抹茶

Special Japanese sweet and matcha green tea

## “余韻への導…”

各種食後のお酒 又は “幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒーを別途にてお楽しみください。

A moment after the meal

(Please enjoy a digestif or a cup of TOARCO TORAJA coffee if you like.)