

献立

牡丹海老の柑橘ジュレ キャビアを添えて

Botan shrimp with Caviar made with citrus jelly

サヨリの薄造り 春の山菜の香りと共に

White fish carpaccio with wild vegetables in spring

フランス産ホワイトアスパラとうかい亭自家製生ハムの饗宴

French white asparagus and homemade prosciutto ham

北寄貝のグリル 海藻バターソース

Grilled "Hokki clam" with seaweed butter sauce

餅米との相性 匠からの1品

One dish from the chef

黒毛和牛フィレ肉ロースト

Roasted black Japanese beef fillet

東京湾産肉厚"太刀魚"の塩昆布蒸し 春薫るお出汁と共に

Steamed "TACHIUO fish" from Tokyo Bay

with Salt and kelp delicious "DASHI" with the scent of spring

極上"神戸牛"サーロイン 土佐備長炭にて火入れ

Charcoal grilled premium "KOBE BEEF" sirloin

黒毛和牛"ミスジ"ご飯

(ご希望のお客様は長崎産島原素麺に変更可能です)

Kuroge wagu beef "MISUJI" Rice

出来立てバニラビーンズ香るアイスクリーム

オーストラリア産ジャラハニーと。

Freshly made vanilla ice cream

名物"肉匠"どら焼き 京都産抹茶

Special Japanese sweet and KYOTO Matcha 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

別途2640円頂戴致します。

Extra charge : Drip Caffee "TOARUKO TORAJA" --2640enn