

献立

車海老の柑橘ジュレ キャビアを添えて

明蝦柑橘晶凍 配魚子醬

真鯛の薄造り 春の山菜の香りと共に

薄片真鯛 配春山菜香氣

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

法國產白蘆筍和UKAI自製生火腿的饗宴

北寄貝のグリル 海藻バターソース

香烤北寄貝 紫菜奶油

餅米との相性 匠からの1品

和糯米的相容 巨匠的一品

黒毛和牛フィレ肉ロースト

炙烤黒毛和牛菲力

東京湾産肉厚”太刀魚”の塩昆布蒸し 春薫るお出汁と共に

東京灣產肉質肥厚的“秋刀魚”海帶鹽蒸 配上春香的高湯

極上”神戸牛”サーロイン 土佐備長炭にて火入れ

極品“神戸牛”莎朗 用土佐備長炭慢烤

黒毛和牛”ミスジ”ご飯

(ご希望のお客様は長崎産島原素麵に変更可能です)

黒毛和牛“嫩肩里肌”飯

(可換長崎産島原素麵)

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。

新鮮香草豆香冰淇淋

與澳洲產嘉拉蜂蜜

名物“肉匠”どら焼き 京都産抹茶

著名的“肉匠”銅鑼燒 京都產抹茶

“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。

“導引餘韻…”

各種餐後的酒飲料或“夢幻的TOARCO TORAJA”手沖咖啡

另收¥2,640



JAPAN AIRLINES

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・