

# 献立

グリーンアスパラとうかい亭自家製生ハムの饗宴  
綠蘆荀和UKAI自製生火腿的饗宴

九十九里産 蛤の陶板焼き  
九十九里産 陶瓷板焼蛤蜊

本日の肉煮込み料理  
今日的燉肉料理

餅米との相性 匠からの1品  
和糯米的相容 巨匠的一品

東京湾産肉厚”太刀魚”の塩昆布蒸し  
春薫るお出汁と共に  
東京灣產肉質肥美的“秋刀魚”海帶鹽蒸  
配上春香的高湯

極上”松阪牛”サーロイン 土佐備長炭にて火入れ  
極品“松阪牛”莎朗 使用土佐備長炭慢烤

特製”肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺  
特製“肉匠牛丼” 或 長崎產島原素麵

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 搭配澳洲產嘉拉蜂蜜

名物“肉匠”どら焼き  
長野県産 正喜撰茶  
著名的“肉匠”銅鑼燒 長野縣產 正喜撰茶

“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880円にて承ります  
“夢幻的TOARCO TORAJA”手沖咖啡  
手沖咖啡另收¥880



JAPAN AIRLINES

GINZA  
kappou ukai

肉匠・nikusho・