

献立

緑蘆荀和UKAI自製生火腿的饗宴

グリーンアスパラとうかい亭自家製生ハムの饗宴

九十九里産 陶瓷板焼蛤蜊

九十九里産 蛤の陶板焼き

今日的燉肉料理

本日の肉煮込み料理

和糯米的相容 巨匠的一品

餅米との相性 匠からの1品

東京湾産肉質肥美的“秋刀魚”海帶鹽蒸

配上春香的高湯

東京湾産肉厚“太刀魚”の塩昆布蒸し

春薫るお出汁と共に

極品“松阪牛”莎朗 使用土佐備長炭慢烤

極上“松阪牛”サーロイン 土佐備長炭にて火入れ

特製“肉匠牛丼” 或 長崎産島原素麵

特製“肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麵

新鮮香草豆香冰淇淋 搭配澳洲産嘉拉蜂蜜

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。

著名的“肉匠”銅鑼燒 長野縣産 正喜撰茶

名物“肉匠”どら焼き

長野県産 正喜撰茶

“夢幻的TOARCO TORAJA” 手沖咖啡

手沖咖啡另收¥880

“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



JAPAN AIRLINES

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・