

献立

明蝦柑橘晶凍 配魚子醬

車海老の柑橘ジュレ キャビアを添えて

薄片真鯛 佐初夏綠香草醬

真鯛の薄造り 初夏のグリーンハーブソースと共に

法國產白蘆筍和UKAI自製生火腿的饗宴

フランス産ホワイトアスパラどうかい亭自家製生ハムの饗宴

香烤北寄貝 紫菜奶油

北寄貝のグリル 海藻バターソース

和糯米的相容 職人的一品

餅米との相性 匠からの1品

炙烤黑毛和牛菲力

黒毛和牛フィレ肉ロースト

東京灣產肉質肥厚的“白帶魚”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“神戸牛”莎朗 用土佐備長炭慢烤

極上“神戸牛”サーロイン 土佐備長炭にて火入れ

黒毛和牛“嫩肩里肌”飯

(可換長崎產島原素麵)

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)

新鮮香草豆香冰淇淋

與澳洲產嘉拉蜂蜜

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 京都產抹茶

名物“肉匠”どら焼き 京都産抹茶

“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

“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。



GINZA
kappou ukai
肉匠・nikusho・