

献立

アオリ烏賊の夏野菜 柑橘ジュレと共に
Aori squid and Summer Vegetables with citrus jelly

産地からの恵み “グリーンアスパラ”
うかい自家製生ハムとパルミジャーノチーズ
“Green asparagus” from the production area
Ukai- homemade prosciutto and parmigiano

伊勢海老の陶板焼き
Ceramic grilled “ise-shrimp”

黒毛和牛特製ビーフシチュー
Japanese Black Beef Special beef stew

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

スズキの香草岩塩昆布蒸し 特製出汁と共に
Sae bass steamed with fragrant rock salt kelp with kappou specially dashi

極上”神戸牛”サーロイン 土佐備長炭にて火入れ
【匠のこだわり最高な火入れをお楽しみ下さい】
Charcoal grilled premium “ KOBE BEEF” sirloin

窯炊き銀シャリ 牛肉のしぐれ煮 赤出汁
（ご希望のお客様は長崎産島原素麺に変更可能です）
“Ginshari” Rice Beef “shigureni” miso soup
（Customers who wish can change
to Shimabara somen noodles from Nagasaki prefecture）

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 Coffee “TOARUKO TORAJA” --2640enn