

菜單

軟絲和夏季野菜 與柑橘晶凍

アオリ烏賊の夏野菜 柑橘ジュレと共に

來自產地的恩惠 “綠蘆筍”

UKAI自製生火腿和帕馬森芝士

產地からの恵み “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

陶板燒伊勢龍蝦

伊勢海老の陶板焼き

黒毛和牛特製燉牛肉

黒毛和牛特製ビーフシチュー

和糯米的相容 職人的一品

餅米との相性 匠からの1品

烤黒毛和牛菲力

黒毛和牛フィレ肉ロースト

香草岩鹽海帶蒸鱸魚 與特製高湯

スズキの香草岩塩昆布蒸し 特製出汁と共に

極品“神戸牛”莎朗 使用土佐備長炭燒烤

【請享受職人講究最佳的火候】

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】

窯煮白米 牛肉時雨煮 紅高湯

(可換長崎產島原素麵)

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產島原素麵に変更可能です)

新鮮香草豆香冰淇淋

佐澳洲產嘉拉蜂蜜

出来立てバニラビーンズ香るアイスクリーム
オーストラリア產ジャラハニーと。

著名的“肉匠”銅鑼燒 京都產抹茶

名物“肉匠”どら焼き 京都產抹茶

“導引餘韻…”

各種餐後的酒飲料或“夢幻的TOARCO TORAJA”手沖咖啡
另收JP¥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。



JAPAN AIRLINES

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・