

献立

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

鮑の肝焼き
Grilled abalone liver

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

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”松阪牛”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 “MATSUSAKA BEEF” sirloin

特製”肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺
Special KOBE BEEF Bowl
OR
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
長野県産 正喜撰茶
Special Japanese sweet and Green tea from Nagano prefecture

“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
Please enjoy a cup of TOARCO TORAJA coffee if you like.
(An additional charge of 880 yen will apply.)