

菜單

軟絲和夏季野菜 與柑橘晶凍

アオリ烏賊と夏野菜 柑橘ジュレと共に

燒烤鮑魚肝

鮑の肝焼き

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

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“松阪牛”莎朗 使用土佐備長炭燒烤

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】

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

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

オーストラリア産ジャラハニーと。

著名肉匠的銅鑼燒 長野縣產 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

另收JP¥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・