

菜單

時令貝類和蔬菜的逸品 夏日香氣

旬の貝とじゅん菜の逸品 夏の香り

薄片鰹魚 夏季野菜和綠芥末

カツオの薄造り 夏野菜とグリーンマスタード

”肉匠”特製燉牛肉

”肉匠”特製煮込み

糯米・魚子醬

餅米・キャビア

香烤伊勢龍蝦 佐季節醬

伊勢海老のグリル 季節のソース

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】

今日收尾的料理

本日のお食事

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。