

献立

毛蟹の逸品 夏野菜と共に

Excellent hair crab with summer vegetables

真子鰯の薄造り 大葉薫るグリーンソース

Makogarei carpaccio Ooba Smelling Green Sauce

”肉匠”特製煮込み

Japanese Black Beef Special beef stew

餅米・キャビア

Steamed Mochi rice with fresh Cavia

伊勢海老のグリル 季節のソース

Grilled “iseebi” Lobster Seasonal sauce

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

本日のメのお食事

Today's final dish

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 Caffee “TOARUKO TORAJA” --2640enn