

菜單

品嚐“時令”開胃小菜

“旬”を味わうアミューズ-ブーシュ

“海”的逸品

“海”の逸品

黑毛和牛菲力肉

黒毛和牛フィレ肉

嚴選部位・肉匠特製韃靼

厳選部位・肉匠特製タルタル

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

本日メのお食事

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

オーストラリア産ジャラハニーと。

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・