

献立

“旬”を味わうアミューズ-ブーシュ

Amuse-Bouche “seasonal dish”...blessings from the production area

“海”の逸品

“Fish” and “vegetables” from the summer around Japan's seas and hillsides are excellent.

黒毛和牛フィレ肉

Black-haired Japanese beef fillet

厳選部位・肉匠特製タルタル

“Nikushou” Special dish Tartar

北寄貝の海藻バターソース

Seaweed Butter sauce of “Hokki” shellfish

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