

献立

“実りの秋”を味わうアミューズ・ブーシュ

Amuse-Bouche “Fruitful autumn” dish

素材の持ち味“秋茄子”の逸品

The taste of seasonal ingredients “Eggplant” from chef’s special

黒毛和牛“肉匠”特製煮込み

“Nikusho” special stewed dish

黒毛和牛タルタル

Japanese Black beef “Wagyu tartar”

季節の“椀物“

Seasonal bowl “special dashi dish”

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】

Charcoal grilled premium “MATSUSAKA BEEF” sirloin

特製“肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺

Special KOBE BEEF Bowl

OR

Shimabara somen noodles from Nagasaki prefecture

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

長野県産 正喜撰茶

Special Japanese sweet and Green tea from Nagano prefecture

下記別途料金にて承ります

“幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー

Plus 880円

Please enjoy a cup of “TOARCO TORAJA” coffee if you like.

“ジョージスチュアート”ドリップ淹れ紅茶

【紅茶5種ティーバックお土産付き】

Plus 1,210円

Please enjoy a cup of “George Stuart” Tea if you like.

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・