

菜單

享受“秋季收穫”的開胃小菜

“実りの秋”を味わうアミューズ・ブーシュ

材料原味“秋季茄子”的逸品

素材の持ち味“秋茄子”の逸品

黒毛和牛“肉匠”特製燉牛肉

黒毛和牛“肉匠”特製煮込み

黒毛和牛鞭靱

黒毛和牛タルタル

時令的“椀物”

季節の“椀物”

極品“松阪牛”莎朗 使用土佐備長炭燒烤

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】

特製“肉匠牛丼”或 長崎産島原素麵

特製“肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麵

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。

著名肉匠的銅鑪燒 長野縣產 正喜撰茶

名物“肉匠”どら焼き

長野県産 正喜撰茶

夢幻的“TOARCO TORAJA”手沖咖啡

另收JP¥880

“幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー

コーヒーをご希望のお客様は別途880円にて承ります



JAPAN AIRLINES

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・