

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

季節の逸品

Seasonal Dish from chef's special

黒毛和牛 “肉匠” 特製煮込み

“Nikusho” special stewed dish

北寄貝の海藻バターソース

Seaweed Butter sauce of “Hokki” shellfish

黒毛和牛フィレ肉

Black-haired Japanese beef fillet

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

仕入れの状況により事前の予告なく変更になる場合がございます。
The menu is subject to change without notice, depending on availability.