

献立 お昼

“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

黒毛和牛タルタル

Japanese Black beef “Wagyu tartar”

季節の“椀物”

Seasonal bowl “special dashi dish”

うかい特選黒毛和牛サーロイン 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 “Japanese Black 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.

“ジョージステュアート”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 Steuart” Tea if you like.

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.

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.