

晚餐

享受“時令”開胃小菜

“旬”を味わうアミューズ・プーシュ

季節的逸品

季節の逸品

嚴選部位・肉匠特製韃靼

黒毛和牛“肉匠”特製煮込み

北寄貝海藻奶油醬

北寄貝の海藻バターソース

黒毛和牛菲力肉

黒毛和牛フィレ肉

極品“神戸牛”莎朗 使用土佐備長炭燒烤

【請享受職人講究最佳的火候】

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】

今日收尾的料理

本日のお食事

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。

著名的“肉匠”銅鑼燒 京都產抹茶

名物“肉匠”どら焼き 京都產抹茶

“導引餘韻…”

各種餐後的酒飲料或“夢幻的TOARCO TORAJA”手沖咖啡

另收JP¥2,640

“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。

依當天進貨情況、食材內容會有所變動
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。



GINZA
kappou ukai
肉匠・nikusho・