

午餐

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

黒毛和牛“肉匠”特製燉牛肉

黒毛和牛“肉匠”特製煮込み

黒毛和牛韃靼

黒毛和牛タルタル

時令的“椀物”

季節の“椀物”

UKAI特選黒毛和牛莎朗 使用土佐備長炭焼

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】

特製“肉匠牛丼”或 長崎産島原素麺

特製“肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺

新鮮香草豆香冰淇淋

佐澳洲産嘉拉蜂蜜

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。

著名肉匠的銅鑼焼 長野縣産 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

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。



JAPAN AIRLINES

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・