

グランドコース

“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

旬の食材の陶板焼き

Pottery plate baking of seasonal ingredients

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.