

# 肉匠 秋の献立

テールのコンソメ

Appetizer

”肉匠”からの山海のご馳走

A feast of mountains and sea from Chef

黒毛和牛の牛タン

Japanese black beef of tongue

“kappou”の肉寿司

Seaweed sushi roll “kappou” style

旬の逸品～海より～

Seasonal seafoods From Autumn

秋のお浸し ジュレ仕立て

Autumn vegetables dip jelly sauce

厳選黒毛和牛の“シャトーブリアン”炭火焼き

または

鮑の海藻バターソース

Charcoal grilled Japanese black beef “Chateaubriand”

or Grilled abalone with seaweed butter sauce

松阪牛サーロインしゃぶしゃぶ

Shabushabu hotpot using “Japanese Black beef Matsusaka” sirloin

本日のべのお食事（下記よりお選び下さい）

Choose to Today's final dish

★肉匠の手打ち蕎麦と釜炊き愛情おにぎり

Homemade Soba noodle and Onigiri rice ball

☆肉匠の味噌煮込み 新之助米

Stewed Japanese beef with steamed rice “Shinnosuke”

名物”肉匠”どら焼き ～巨峰～ 京都産抹茶

Special Japanese sweet and Matcha tea from Kyoto prefecture

“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2,640円頂戴致します。

Extra charge : Drip coffee “TOARCO TORAJA” 2,640yen

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。

お子様・ご高齢の方・食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉（牛肉）の生食をお控えください。  
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。

In general, eating raw meat carries the risk of food poisoning.

Please refrain from consuming this product if you are a child, elderly, or have a weakened immune system.

The menu is subject to change without notice, depending on availability.

GINZA

kappou ukai

肉匠・nikusho