

肉匠 師走の献立

香箱蟹 飯蒸し

Female snow crab with steamed glutinous rice

青首真鴨と下仁田ネギ

Grilled wild duck with Shimonida green leek

最旬の海鮮より～

Seasonal fish sashimi with citrus jelly sauce

ズワイ蟹と海老芋 黒トリュフ

Baked Taro and snow crab with black truffles

黒毛和牛シャトーブリアン たれ焼き

Charcoal grilled Japanese black beef “Chateaubriand”

手打ち胡桃蕎麦

Home made Soba noodle with walnut sauce and Tempura

牡丹鍋と天然木ノ子

Hotpot with wild boar and seasonal mushrooms

本日のべのお食事（下記よりお選び下さい）

Choose to Today's final dish

★雲丹と松前茶漬け

Sea urchin and Matsumae pickles with steamed rice “Shinnosuke”

☆肉匠の牛テール 牛蒡味噌

Steamed Ox-tail miso sauce with steamed rice “Shinnosuke”

名物”肉匠”どら焼き ～季節の果実～ 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.