

肉匠 春の献立

季節の前菜 2種盛り

Assortment of 2kind seasonal appetizers

産地直送 季節野菜と最旬“初鰹”

Grilled seasonal vegetables with dried bonito flakes

仔羊の炭火ロースト

Charcoal Roast of “Lamb”

黒毛和牛“タン元やわらか煮”小鍋仕立て

Kuroge wagyu”tan soft Boiled” konabe style

“職人技”自家製手打ち蕎麦

Home made soba noodles

厳選黒毛和牛フィレ 燻製たれ炭火焼き

Charcoal grilled Japanese black beef “Chateaubriand

桜海老 碓井豆 釜炊き御飯

Beef stewed and steamed rice with steamed rice

★予約追加にて承ります

※ 旬の釜炊きご飯（2合）

※ 愛知県産特選“鰻蒲焼” 釜焚き御飯（2合）

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.

鮑と但馬最高峰“神戸牛”献立

黒毛和牛タルタル“肉匠”仕立て キャビア

Japanese black beef tartar with caviar and tofu

鮎魚女葛叩き 季節の野菜

Seasonal fish and seasonal vegetables

初鰹 新玉葱

Bonito and fresh onion

黒毛和牛“シャトーブリアン”握りと黄身唐辛子

Japanese black beef “Chateaubriand” sushi

“肉匠”の鮑の逸品

UKAI's abalone special dish

白子筍 若芽真薯 木の芽 蛤スープ

Bamboo shoot , seaweed , tree bud Clam soup style

但馬牛 最高峰 “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

本日のべのお食事

Today's final dish

名物”肉匠”どら焼き 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円頂戴いたします。

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.