

肉匠 初夏の献立

季節の前菜 2 種盛り

Assortment of 2kind seasonal appetizers

産地直送 季節野菜

Grilled seasonal vegetables

仔羊の炭火ロースト

Charcoal Roast of “Lamb”

最旬“初鯉叩き”

Seasonal fish ”Bonito”

黒毛和牛“タン元やわらか煮”小鍋仕立て

Kuroge wagyu “ tan soft Bolied” 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

牛そぼろ 甘長唐辛子 新玉葱 釜炊き御飯

Wagyu Beef minced rice cooked in a pot

★予約変更にて承ります

※ 愛知県産特選“鰻蒲焼” 釜焚き御飯（2 合）

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 -

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

季節の野菜の逸品
seasonal vegetables

車海老 雲丹 じゅんさい 蚕豆とうふ
“kurumaebi”shrimp sea urchin seasonal vegetables

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
Abarone Ukai special dish

宗像産 甘鯛 潮仕立て
Tilefish dashi soup

但馬牛 最高峰 ”神戸牛”厚切り
肉匠すき焼き仕立て

【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

釜焚き銀シャリ
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.