

初夏のお献立

鱸葛叩き 蚕豆とうふ 美味出汁ジュレ
Seasonal fish with tofu pea dashi soup jelly

丸茄子の炭火焼 削りたて鰹節
Grilled eggplant over charcoal, freshly shaved bonito flakes

旬菜の彩り八寸
Seasonal assorted dish “From spring”

黒毛和牛テールスープ 新玉葱煮込み
Wagyu beef tail soup with simmered new onions

うかい特選黒毛和牛サーロイン 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 “Japanese Black beef” sirloin

特製“肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺
Special Wagyu beef Bowl
OR
Shimabara Somen noodles from Nagasaki prefecture

★予約追加にてご用意承ります
※ 筍釜焚き御飯（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
正喜撰
Special Japanese sweets and green tea from Nagano

下記別途料金にて承ります
“ 幻のトアルコトラジャ” ドリップ淹れコーヒー
Plus 880円
Please enjoy a cup of “TOARCO TORAJA” coffee if you like.

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.