

肉匠 夏の献立

黒毛和牛自家製生ハム 青無花果 湘南マンゴー
Japanese black beef prosciutto with figs and mango

産地直送 季節野菜あれこれ
Seasonal vegetables tempura and soup

淡路産“鱧”焼き霜
Seasonal dish "HAMO"

仔羊の諸味花椒焼き
Charcoal Roast of "Lamb"

車海老 トマトジュレ 青柚子グラニテ
Shrimp, tomato jelly, and green yuzu sorbet

天竜川産“鮎”素麺
Tenryu River, ayu sweetfish somen noodles

厳選黒毛和牛フィレ 燻製たれ炭火焼き
Charcoal grilled Japanese black beef "Chateaubriand"

旬・夏野菜 釜炊き御飯
Summer vegetables 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

黒毛和牛自家製生ハム 無花果 赤肉メロン キャビア
Japanese black beef prosciutto with figs and melon caviar

季節の野菜の逸品
Seasonal vegetables

黒毛和牛“シャトーブリアン”握り
Japanese black beef “Chateaubriand”sushi

Kappou 名物 玉蜀黍すり流し
Kappou specialty cold corn soup

“肉匠”の鮑の逸品
Abarone Ukai special dish

兵庫県淡路産 “鱧” 椀
Seasonal fish “HAMO” dashi soup

但馬牛 最高峰 ”神戸牛”

【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

天竜川産“鮎” 釜焚き御飯
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

“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.