

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 加茂茄子 青柚子ジュレ
Shrimp, KAMOeggplant, and green yuzu jelly

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

厳選黒毛和牛フィレ 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” 釜焼き御飯（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 青無花果 マンゴー キャビア
Japanese black beef prosciutto with figs and mango caviar

鮎一夜干し 島原素麺
Dried ayu fish Shimabara somen noodles

季節の逸品
Seasonal specialty

黒毛和牛“シャトーブリアン” タスマニア産黒トリュフ
Japanese black beef “Chateaubriand” Black truffle

“肉匠”の黒鮑 肝リゾット
Abarone Ukai special dish

車海老 一桃匠 完熟トマトジュレ
Seasonal fish “KURUMA shrimp” tomato jelly

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

玉蜀黍 釜焼き御飯
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.