

初秋のお献立

淡路産“鱧” 宮本蓮根 銀杏 梅出汁餡

Awaji "Hamo" (conger eel), Miyamoto lotus root, ginkgo nuts, plum dashi paste

手打ち蕎麦 天竜鮎 唐揚げ

Handmade soba noodles, Tenryu sweetfish, fried chicken

旬菜・初秋の彩り八寸

Seasonal assorted dish “From early autumn”

黒毛和牛テール 里芋

Japanese Black Beef Tail, Taro

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

※ 最旬 “松茸” 釜焚きご飯（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

正喜撰

Special Japanese sweet 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.