

肉匠 晩秋のお献立

鱈白子 とろ湯葉 南京茶碗蒸し 銀杏

Cod roe, soft tofu skin, Nanjing chawanmushi (steamed egg custard),
ginkgo nuts

戻り鰹 藁の薫り

Fresh bonito with the aroma of straw

丹波栗のスープ

Tamba chestnut soup

牛タルタル寿司

柿 春菊 椎茸 胡麻酢和え

Beef tartare sushi

Persimmon, chrysanthemum, shiitake mushrooms, and sesame vinegar dressing

紅葉鯛 木の子 すき鍋

Red snapper, mushroom roe, and sukiyaki pot

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・変更にてご用意承ります

※ 最旬 “松茸” 釜焚きご飯 (10月末終了)

※ 愛知県産特選鰻蒲焼 釜焚きご飯

※ 新いくら 釜焚きご飯 (べのお食事変更にて承ります。)

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.

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・