

肉匠 晩秋のお献立

ふわふわ穴子 秋のお寿司
Fluffy Conger Eel Autumn Sushi

北寄貝 蕪 コキアージュ
Surf clam, turnip, coquillage

晩秋の逸品2種
Late Autumn Two Specialty Masterpiece

牛テール 瀬祭麴味噌 孫芋 銀杏
Oxtail Dassai Koji Miso, Sweet Potato, Ginkgo

渡り蟹 水晶文旦 羅臼ジュレ
Blue crab, crystal pomelo, Rausu jelly

肉匠名物 最旬 “鰯”大根
Yellowtail and radish

うかい厳選牛サーロイン炭火焼き
Charcoal-grilled Ukai carefully selected beef sirloin

季節の炊き立て“釜焚きご飯”
rice cooked in a pot

★べのお食事“変更”にて承ります。

※ 愛知県産特選“鰻蒲焼” 釜焚きご飯

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

ふわふわ穴子 秋トリュフ
Fluffy Conger Eel with Autumn Truffles

平目 鮫肝 かんずり卸し
Flounder, Monkfish Liver, and Kanzuri (Sliced Kanzuri)

黒毛和牛“シャトーブリアン”叩き
Seared Chateaubriand Black Wagyu Beef

海藻鮑 センチュリースープ
Seaweed and Abalone with Century Soup

渡り蟹 水晶文旦 羅臼ジュレ
Snow Crab with Crystal Pomelo and Rausu Jelly

肉匠名物 最旬 “鰯”大根
Yellowtail and radish

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

季節の炊き立て “釜焚き御飯”
rice cooked in a pot

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.