

-肉匠- 夏夜 お献立

- 肉匠 - 自家製生ハム
-Nikusho- Homemade Prosciutto

丸茄子 鳴炊き
Round eggplant with soup

真つぶ貝 / “旬鮮” 握り
Whelk, and Summer Turnip / Sushi (Seasonal fish)

大和地鶏 万願寺蒟蒻
Yamato Chicken and Manganji Pepper

淡路産“鰐” 蓴菜
Awaji Island Pike Conger and Water Shield

“うかい厳選牛”炭火焼き
【匠のこだわり最高な火入れをお楽しみ下さい】
"Ukai Selected Beef wagyu " charcoal-grilled
[Enjoy the masterful cooking technique]

“夏の訪れ” 玉蜀黍の釜炊きご飯
"Arrival of Summer" Corn Rice

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、食材は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 / 名古屋コーチン地鶏 セレクト お献立

黒毛和牛叩き “玉蜀黍”
Seared Wagyu Beef and Corn

丸茄子 鳴炊き
Round Eggplant with soup

真蛸 蓴菜 / 寿司
Octopus and Water Shield / Seasonal fish Sushi

仔羊 諸味花椒焼き
Grilled Lamb with Moromi soy sauce and Pepper

“鮑”または“名古屋コーチン地鶏”の逸品
どちらか一つお選びください。
Abalone or Nagoya Cochin free-range chicken
Please choose one.

但馬牛最高峰 “シャトーブリアン”
【匠のこだわり最高な火入れをお楽しみ下さい】
Premium "Chateaubriand"
[Enjoy the Master's Perfect Cooking Technique]

“夏野菜” 釜炊きご飯
"Summer Vegetables" Rice Cooked in a Traditional 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、食材は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.