

-肉匠-
夏宵 お献立

栄螺の磯香焼き
Grilled Turban Shell

丸茄子 鴨出汁
Deep fried Round Eggplant with Duck broth soup

淡路産“鱧” / “旬鮮” 握り
Awaji Island Pike Conger / Seasonal sushi

“夏鹿”ロースト
Charcoal-grilled Summer Venison

蛸と水雲ジュレ
Octopus and Mozuku Seaweed Gelée

“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]

炊き立て銀シャリ
Freshly Cooked Premium White 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 セレクト献立

毛蟹 / キャビア / 一桃匠

Hairy Crab / Caviar / peach with soymilk source

丸茄子 鴨出汁

Deep Fried Round Eggplant with Duck Broth soup

つぶ貝 あやめ蕪ジュレ

Whelk and Ayame Turnip Gelée

淡路産“鰐”焼霜

Awaji Island Pike Conger Seared-Skin Sashimi

“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]

炊き立て銀シャリ

Freshly cooked white rice

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.