

献立

12:00 - 13:00 L.O.

“夏の恵み”先付

A dish using ingredients from all over Japan in summer

日本近海からのご馳走“八寸”

Assorted seafood dishes

匠より本日の一品

Today's specially selected dish

黒毛和牛タルタル・キャビア

Japanese black beef steak tartare with caviar

旬の椀物

Hot pot with seasonal fish and vegetables

肉匠厳選“松阪牛”

Charcoal-grilled special Matsusaka beef chunks

“特製塩出汁”本日の麺にて 又は“肉匠”牛丼

You may choose either: today's noodles or special beef rice bowl

甘味

Seasonal sweet

名物“肉匠”どら焼き 煎茶

Special Japanese sweet and Sencha green tea

“幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー

コーヒーをご希望のお客様は別途1,100円にて承ります

Please enjoy a cup of TOARCO TORAJA coffee if you like.

(An additional charge of 1,100 yen will apply.)

献立

12:00 - 13:00 L.O. | 17:30 - 20:00 L.O.

神戸牛と“夏の恵み”

A dish using ingredients from all over Japan in summer

日本近海からのご馳走“八寸”

Assorted seafood dishes

匠より本日一品

Chef's special dish

極上黒タン・土佐備長炭

Charcoal-grilled premium Japanese black beef tongue

三陸産 黒鮑

Black abalone

黒毛和牛タルタル・黒トリュフ

Japanese black beef steak tartare with truffle

黒毛和牛フィレ肉

南部鉄器仕上げ・香草の香り

Japanese black beef fillet

旬の椀物

Hot pot with seasonal seafood and vegetables

肉匠厳選極上“神戸牛”

Charcoal-grilled special Kobe beef

匠よりメ料理

Chef's special final dish

甘味

Seasonal sweets

名物“肉匠”どら焼き 抹茶

Special Japanese sweet and matcha green tea

“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を別途にてお楽しみください。

A moment after the meal

(Please enjoy a digestif or a cup of TOARCO TORAJA coffee if you like.)