

献立

グリーンアスパラとうかい亭自家製生ハムの饗宴
Green asparagus and homemade prosciutto ham

九十九里産 蛤の陶板焼き
Grilled clams from Kujukuri chiba

本日の肉煮込み料理
Stewed meet dish of the day

餅米との相性 匠からの1品
One dish from the chef

東京湾産肉厚”太刀魚”の塩昆布蒸し
春薫るお出汁と共に
Steamed “TACHIUO fish” from Tokyo Bay
with Salt and kelp delicious “DASHI” with the scent of spring

極上”松阪牛”サーロイン 土佐備長炭にて火入れ
Charcoal grilled premium “ MATSUSAKA BEEF” sirloin

特製”肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺
Special KOBE BEEF Bowl
OR
Shimabara somen noodles from Nagasaki prefecture

出来立てバニラビーンズ香るアイスクリーム
オーストラリア産ジャラハニーと。
Freshly made vanilla ice cream

名物”肉匠”どら焼き
長野県産 正喜撰茶
Special Japanese sweet and Green tea from Nagano prefecture

“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880円にて承ります
Please enjoy a cup of TOARCO TORAJA coffee if you like.
(An additional charge of 880 yen will apply.)