

おすすめの逸品

Recommendation

- | | |
|---|-----------|
| 季節の混ぜナムル
Seasonal Mixed Marinated Vegetable | 600円 |
| アボカドナムル
Avocado Namul | 700円 |
| ★ 生雲丹と厳選赤身の手巻き
Hand Roll Beef Sushi with Sea Urchin 2 pieces | 2貫 2,600円 |
| キャビアタルタル
Beef Tartar with Caviar | 3,000円 |
| ★ 特選サーロイン 青唐辛子味噌・サンチュ
Selected Sirloin served with Spicy Miso and Korean Lettuce | 2,600円 |
| とろけるロース
Melty Loin | 2,800円 |
| ★ 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich ※change to truffle sauce for 2,000yen | 3,800円 |
| 蛤出汁と和牛のラーメン
Beef and Clam Broth Ramen | 900円 |
| ★ 桜海老と和牛の石焼ガーリックライス
Stone Pot Cooked Garlic Beef Rice with Sakura Shrimp | 2,000円 |
| まるごとかぼちゃのアイスクリーム
Whole Pumpkin Ice Cream | 700円 |
| 苺のレアチーズブランマンジェ
Fresh Cheese Blancmanger with Strawberry Sauce | 700円 |

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

※麺はお一人様用サイズでご用意いたします

Noodles are portioned for one person

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge

季節の匠コース 春 15,000円

Seasonal TAKUMI Course Spring

トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Truffle

季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

白菜キムチ

Chinese Cabbage Kimchi

★生雲丹と厳選赤身の手巻き

Hand Roll Beef Sushi with Sea Urchin

キャビアタルタル

Beef Tartar with Caviar

ザブトンのすき焼き

Chuck Flap -Sukiyaki Style-

究極の黒タン 厚切り

Thick-cut Beef Tongue

特選厚切りハラミ

Thick-cut Selected Hanger Steak

サラダ

Salad

★牛ヒレカツサンド

トリュフ添え

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich with Truffle

★特選サーロイン

青唐辛子味噌・サンチュ

Selected Sirloin served with Spicy Miso and Korean Lettuce

厳選赤身 焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

★桜海老と和牛の石焼ガーリックライス

Stone Pot Cooked Garlic Beef Rice with Sakura Shrimp

苺のレアチーズブランマンジェ

Fresh Cheese Blancmanger with Strawberry Sauce

★料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge