

# 献立

真夏の味覚 先付  
Appetizer

極上黒毛和牛 タルタル・キャビア  
Japanese black beef tartar with caviar, rice

黒毛和牛 厳選部位の逸品  
Japanese black beef of selected parts

“肉匠”からの山海のご馳走  
A feast of mountains and sea from Chef

黒毛和牛の逸品  
Japanese black beef from Chef's special

日本の夏 鮮魚 “鱧より～”  
Seasonal fish “pick conger”

うかがいが厳選する極上”黒毛和牛”サーロイン  
土佐備長炭にて火入れ  
【匠のこだわり最高な火入れをお楽しみ下さい】  
Charcoal grilled premium “Japanese Black beef” sirloin

本日のメインのお食事  
Today's final dish

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” 2640yen

仕入れの状況により事前の予告なく変更になる場合がございます。  
The menu is subject to change without notice, depending on availability.