

肉匠 晩秋の献立

自家製黒毛和牛の生ハムと秋トリュフ
Homemade Japanese black beef hum with Autumn truffle

季節野菜のフリット 白子ソース
Deep fried seasonal vegetables with cod's soft roe sauce

山海より～晩秋のご馳走
Seasonal fish and sushi-late Autumn-

黒毛和牛シャトーブリアン たれ焼き
Charcoal grilled Japanese black beef "Chateaubriand"

丹波栗彩色
"Nikusho" special Chestnut soup with fried Chestnut

旬の海鮮 天麩羅
Autumn tiger prawn and persimmon Tempura

肉匠特製 天然真鴨のすき鍋
Hotpot with natural buck meat and green leek

本日のべのお食事 (下記よりお選び下さい)
Choose to Today's final dish

★肉匠の手打ち蕎麦と釜炊き愛情おにぎり
Homemade Soba noodle and Onigiri rice ball

☆肉匠の牛テール包み焼 新米と共に
Wrapped and baked ox-tail miso sauce with steamed rice "Shinnosuke"

名物"肉匠"どら焼き ～季節の果実～ 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.