

# 鮑と神戸牛 献立

毛蟹とキャビア  
Hairy crab and caviar

季節野菜フリットと削りたて鰹節  
Fried seasonal vegetables and bonito flakes

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

黒毛和牛シャトーブリアン 秋トリュフ  
Japanese black beef “Chateaubriand” with Autumn truffes

鮑の石焼き  
Abalone dish

吉次 聖護院蕪 潮仕立て  
Japanese black fig and homemade sesame tofu

但馬牛 最高峰 ”神戸牛”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 “KOBE beef” sirloin

本日のべのお食事（下記よりお選び下さい）  
Choose to Today's 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  
☆肉匠の味噌牛蒡 新之助米  
Wrapped and baked Ox-tail miso sauce with steamed rice

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円頂戴いたします。

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.