

鮑と神戸牛 献立

香箱蟹 飯蒸し

Female snow crab with steamed glutinous rice

寒鰯 聖護院大根

Grilled yellowtail with Shogoin Daikon radis

“肉匠”からの海のご馳走

A feast of sea from Chef

黒毛和牛“シャトーブリアン”と黒トリュフ

Grilled Japanese black beef “Chateaubriand” with black truffles

“肉匠”の鮑の逸品

Abarone dish

ズワイ蟹しゃぶしゃぶ 天然木ノ子

Snow crab shabu-shabu with wild mushrooms

手打ち胡桃蕎麦

Home made Soba noodles with walnut sauce and Tempura

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

★ 雲丹と松前茶漬け

Sea urchin and Matsumae pickle with steamed rice “Shinnosuke”

☆肉匠の牛テール 牛蒡味噌

Steamed 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.

GINZA
kappou ukai

肉匠・nikusho・