

# 肉匠 師走の献立

## 香箱蟹 飯蒸し

Female snow crab with steamed glutinous rice

## 青首真鴨と下仁田ネギ

Grilled wild duck with Shimonida green leek

## 最旬の海鮮より～

Seasonal fish sashimi with citrus jelly sauce

## ズワイ蟹と海老芋 黒トリュフ

Baked Taro and snow crab with black truffles

## 黒毛和牛シャトーブリアン たれ焼き

Charcoal grilled Japanese black beef “Chateaubriand”

## 手打ち胡桃蕎麦

Home made Soba noodle with walnut sauce and Tempura

## 牡丹鍋と天然木ノ子

Hotpot with wild boar and seasonal mushrooms

## 本日の〆のお食事（下記よりお選び下さい）

Choose to Today's final dish

## ★雲丹と松前茶漬け

Sea urchin and Matsumae pickles with steamed rice “Shinnosuke”

## ☆肉匠の牛テール 牛蒡味噌

Steamed 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.

GINZA  
kappou ukai

肉匠・nikusho・