

肉匠 初春の献立

旬の前菜 3種盛り

Assortment of 3 kind seasonal appetizers

蝦夷鹿のロースト 胡桃ソース

Grilled deer with Walnut sauce

産地直送 季節野菜と削りたて鰹節

Grilled seasonal vegetables with dried bonito flakes

車海老 花山葵お稲荷

Tiger prawn Tempura with deep fried Tofu sushi

黒毛和牛シャトーブリアン 炭火焼き

Charcoal grilled Japanese black beef "Chateaubriand"

蛤と山菜の御椀

Clam and wild vegetables soup

牛テール赤ワイン煮込みと釜炊き御飯

Beef stewed and steamed rice with steamed rice

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.

鮑と神戸牛 献立

黒毛和牛タルタル キャビア

Japanese black beef tartar with caviar

車海老 花山葵お稲荷

Tiger prawn Tempura with deep fried Tofu sushi

黒毛和牛“シャトーブリアン”と黒トリュフ

Japanese black beef “Chateaubriand” with black truffles

“肉匠”の鮑の逸品

Abarone dish

吉次蕪蒸し 潮仕立て

Steamed turnip and rockfish soup style

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

本日の〆のお食事

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・