春のお献立

桜鯛 鶯とうふ 豌豆 すり流し
Sakura sea bream with tofu pea beans soup

筍・落味噌焼き 自家製手打ちとろろ蕎麦
Bamboo shoots and butternut with miso hand made grated yam soba noodle

春の彩り八寸
Seasonal assorted dish “From spring”

黒毛和牛のロールキャベツ
Stewed cabbage roll with Japanese black beef

うかい特選黒毛和牛サーロイン 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 “Japanese Black beef” sirloin

特製“肉匠牛丼” 又は 長崎産島原素麺
Special Wagyu beef Bowl
OR
Shimabara Somen noodles from Nagasaki prefecture

★予約追加にてご用意承ります
※ 筍釜焼き御飯（2合）
※ 愛知県産特選鰻蒲焼 釜焼き御飯（2合）

名物“肉匠”どら焼き～季節のフルーツ～
正喜撰
Special Japanese sweet and Green tea from Nagano

下記別途料金にて承ります
“幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー
Plus 880円
Please enjoy a cup of “TOARCO TORAJA” coffee if you like.

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.