

季節の逸品

Seasonal Recommendation

- | | |
|---|--------|
| キノコと春雨のナムル
Marinated Mushrooms and Vermicelli | 700円 |
| ★ 松茸とザブトンの炙り握り
Chuck Flap Nigiri-sushi with Matsutake Mushroom | 1,600円 |
| ★ 新しくらと和牛のタルタル
Beef Tartar with Salmon roe | 2,900円 |
| 松茸とザブトンのすき焼き
Chuck Flap served with Matsutake Mushroom | 4,800円 |
| ★ 秋鮭といくら、厳選部位の石焼ご飯
Stone Pot Cooked Beef and Salmon Rice with Salmon Roe | 3,200円 |
| かぼちゃのブリュレ
Pumpkin Brulee | 700円 |

おすすめの逸品

Recommendation

- | | |
|--|--------|
| アボカドナムル
Marinated Avocado | 700円 |
| 富山産白海老の和牛ユッケ ※数量限定
Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp | 3,400円 |
| ★ センマイ刺し
Shredded Tripe | 1,200円 |
| とろけるロース
Melty Loin | 2,800円 |
| ★ 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich ※change to truffle sauce for 2,000 yen | 3,800円 |
| まるごとかぼちゃのアイスクリーム
Whole Pumpkin Ice Cream | 700円 |

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge

季節の匠コース 秋 15,000円

Seasonal TAKUMI Course Autumn

秋トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Autumn Truffle

キノコと春雨のナムル

Marinated Mushrooms and Vermicelli

茄子キムチ

Eggplant Kimchi

★ 松茸とザブトンの炙り握り

Chuck Flap Nigiri-sushi with Matsutake Mushroom

★ 新しくらと和牛のタルタル

Beef Tartar with Salmon roe

松茸とザブトンのすき焼き

Chuck Flap served with Matsutake Mushroom

究極の黒タン 厚切り

Thick-cut Beef Tongue

特選厚切りハラミ

Thick-cut Selected Hanger Steak

サラダ

Salad

トリュフ牛ヒレカツサンド

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich with Truffle

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

特選リブローズ タレ

Selected Rib Eye barbecue sauce

★ 秋鮭といくら、厳選部位の石焼ご飯

Stone Pot Cooked Beef and Salmon Rice with Salmon Roe

かぼちゃのブリュレ

Pumpkin Brulee

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge