

# 季節のおすすめ

Seasonal Recommendation

牛ときのこの春巻き Crispy Beef Spring Roll with Mushroom	800円
秋トリュフと極上タンの包み焼き Fresh Autumn Truffle Rolled in Superior Tongue	3,000円
松茸とザブトンのすき焼き Chuck Flap served with Matsutake Mushroom	2枚 5,400円
松茸とザブトンの炙り握り Beef Sushi with Matsutake Mushroom	2貫 1,600円
からすみと辛味大根のタルタル Beef Tartar with Japanese Radish and Botarga	1,600円
牛出汁の松茸そば Beef Stock Soba with Matsutake Mushroom	1,800円
石焼トリュフビビンバ Truffle Fried Rice in Stone Pot	3,500円
パンプキンプリン Pumpkin Pudding	600円

トリュフとマッシュルームのサラダ Fresh Truffle and White Mushroom Salad	2,000円
マコモダケのナムル Marinated Wild Rice Stem	500円
かぼちゃのナムル Marinated Kabocha Squash	500円
姫青梗菜のナムル Marinated Bok Choi	600円
きのこナムル Marinated Mushroom	600円

—メニュー表記の価格はすべて税抜です—

Tax excluded

# 極上コース 秋 13,000円

Supreme Course Autumn

## 秋トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Autumn Truffle

## 季節のナムル盛り合わせ

Assorted Marinated Vegetables

## 松茸とザブトンの炙り握り

Beef Sushi with Matsutake Mushroom

## からすみと辛味大根のタルタル

Beef Tartar with Japanese Radish and Botarga

## 牛ときのこの春巻き

Crispy Beef Spring Roll with Mushroom

## 究極の黒タン厚切り

Thick-cut Beef Tongue

## 秋トリュフと極上タンの包み焼き

Fresh Autumn Truffle Rolled in Superior Tongue

## 特選ハラミ

Choice Hanger Steak

## トリュフとマッシュルームのサラダ

Fresh Truffle and White Mushroom Salad

## 黒毛和牛ヒレカツ

Beef Tenderloin Cutlet

## 水キムチ

Water Kimchi

## サーロインの焼きしゃぶ

おろしポン酢添え

Strip Loin Grated Radish Ponzu Sauce

## 松茸とザブトンのすき焼き

Chuck Flap served with Matsutake Mushroom

## 石焼トリュフビビンバ

Truffle Fried Rice in Stone Pot

## パンプキンプリン

Pumpkin Pudding

### 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

—メニュー表記の価格はすべて税抜です—

Tax excluded