

# 季節のおすすめ

Seasonal Recommendation

究極の黒タンバーグ 200g 数量限定 5食 2,200円  
Master of Tongue Hamburg Steak Limited to 5 dishes a day

牛ときのこの春巻き 800円  
Crispy Beef Spring Roll with Mushroom

秋トリュフと極上タンの包み焼き 3,000円  
Fresh Autumn Truffle Rolled in Superior Tongue

松茸とザブトンのすき焼き 2枚 5,400円  
Chuck Flap served with Matsutake Mushroom

松茸とザブトンの炙り握り 2貫 1,600円  
Beef Sushi with Matsutake Mushroom

からすみと辛味大根のタルタル 1,600円  
Beef Tartar with Japanese Radish and Botarga

牛出汁の松茸そば 1,800円  
Beef Stock Soba with Matsutake Mushroom

ユッケと生雲丹、ヤンニョムのTKG 2,400円  
Wagyu Tartare, Sea Urchin and Marinated Leek Rice Bowl

石焼トリュフビビンバ 3,500円  
Truffle Fried Rice in Stone Pot

パンプキンプリン 600円  
Pumpkin Pudding

トリュフとマッシュルームのサラダ 2,000円  
Fresh Truffle and White Mushroom Salad

マコモダケのナムル 500円  
Marinated Wild Rice Stem

かぼちゃのナムル 500円  
Marinated Kabocha Squash

姫青梗菜のナムル 600円  
Marinated Bok Choi

きのこナムル 600円  
Marinated Mushroom

—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