

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