

季節のおすすめ

Seasonal Recommendation

- ★ 秋トリュフと極上タンの包み焼き 2枚 3,400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 1,800円
Beef Sushi with Matsutake Mushroom 2 pieces
- からすみと辛味大根のタルタル 1,800円
Beef Tartar with Japanese Radish and Botarga
- ★ 厳選和牛と浅利の石焼ご飯 2,400円
Beef and Clam Rice in Roasted Stone
- 柚子と牛出汁の刀削麺 770円
Knife-Cut Noodle with Beef Stock
- パンプキンプリン 660円
Pumpkin Pudding

- 秋トリュフとマッシュルームサラダ 800円
Fresh Autumn Truffle and White Mushroom Salad
- マコモダケのナムル 550円
Marinated Wild Rice Stem
- かぼちゃのナムル 550円
Marinated Kabocha Squash
- 姫青梗菜のナムル 660円
Marinated Bok Choi
- きのこナムル 550円
Marinated Mushroom

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込価格となります／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

極上コース 秋 14,300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

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

秋トリュフとマッシュルームサラダ

Fresh Autumn Truffle and White Mushroom Salad

黒毛和牛ヒレカツ

Beef Tenderloin Cutlet

水キムチ

Water Kimchi

特選サーロイン

Thin-sliced Sirloin

松茸とザブトンのすき焼き

Chuck Flap served with Matsutake Mushroom

★厳選和牛と浅利の石焼ご飯

Beef and Clam Rice in Roasted Stone

パンプキンプリン

Pumpkin Pudding

★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

価格は全て税込価格となります／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