

季節の逸品

Seasonal Recommendation

- | | |
|---|--------|
| 季節の混ぜナムル
Seasonal Mixed Marinated Vegetable | 800円 |
| キャビアと厳選赤身の手巻き
Hand Roll Beef Sushi with Caviar | 1,600円 |
| ★ 生雲丹のうしごろユッケ
Beef Tartar with Sea Urchin | 3,500円 |
| ザブトンのすき焼き トリュフ添え
Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style- | 3,000円 |
| 特選サーロイン 梅ダレ・サンチュ
Selected Sirloin served with Japanese Pickled Plum and Korean Lettuce | 2,600円 |
| ★ 和牛とトウモロコシの石焼ガーリックライス
Stone Pot Cooked Garlic Beef Rice with Corn | 2,600円 |
| 濃厚マンゴーソースのブランマンジェ
Blancmanger with Mango Sauce | 700円 |

おすすめの逸品

Recommendation

- | | |
|---|--------|
| アボカドナムル
Avocado Namul | 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 2,000yen | 3,800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 夏 15,000円

Seasonal TAKUMI Course Summer

季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

茄子キムチ

Eggplant Kimchi

キャビアと厳選赤身の手巻き

Hand Roll Beef Sushi with Caviar

★生雲丹のうしごろユッケ

Beef Tartar with Sea Urchin

ザブトンのすき焼き

トリュフ添え

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

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

厳選部位 タレ

Selected Beef barbecue sauce

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

★特選サーロイン

梅ダレ・サンチュ

Selected Sirloin served with Japanese Pickled Plum and Korean Lettuce

★和牛とトウモロコシの石焼ガーリックライス

Stone Pot Cooked Garlic Beef Rice with Corn

濃厚マンゴーソースのブランマンジェ

Blancmanger with Mango Sauce

★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