

# 季節限定

Seasonal Recommendation

## 先吸

Starter

アスパラの摺り流し

Asparagus Soup

660円

## 限定極肉

Limited Prime Meat



木の芽と筍のたたきユッケ

Beef Tartar with Leaf Bud and Bamboo Shoots

1,900円

極上ロースのとろろ山葵焼き

Finest Loin Grilled with Tororo Wasabi

1,200円

## メもの

Meal



芹と厳選ホルモンの石鍋

Stone Bowl with Japanese Parsley and Selected Offal

2名様分 2,300円

メの讃岐うどん

Ending with Sanuki Udon

550円

海苔肉蕎麦 自家製辣油

Soba with Seaweed and Meat

660円

## 甘味

Dessert



あまおうの最中アイス

Amaou Strawberry Ice Cream with Homemade Wafers

600円

価格は全て税込となります アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree

# 季節

SEASONAL

10,000円

アスパラの摺り流し

Asparagus Soup

季節の前菜3種

Seasonal Assorted Appetizers of 3 kinds

極上炙り握り

Prime Aburi style Wagyu Sushi

木の芽と筍のたたきユッケ

Beef Tartar with Leaf Bud and Bamboo Shoots

極上ロースのとろろ山葵焼き

Finest Loin Grilled with Tororo Wasabi

極みのタン

Highest grade KIWAMI Beef tongue

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

シャトーブリアン

Chateaubriand

チョレギサラダ

Korean-style Choregi-salad

ウチモモ

Top Round Cap

ヒレ

Fillet

極上ミスジの焼きしゃぶポン酢

Prime Misuji YAKISHABU with grated radish-ponzu sauce

芹と厳選ホルモンの石鍋

Stone Bowl with Japanese Parsley and Selected Offal

メの讃岐うどん

Ending with Sanuki udon

あまおうの最中アイス

Amaou Strawberry Ice Cream with Homemade Wafers