

季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Starter



イクラと白菜の摺り流し

Pureed Chinese Cabbage and Beef Tail Stock Soup with Salmon Roe

700円

前菜 / Appetizers

季節のナムル

Seasonal Marinated Vegetable

600円

限定極肉 / Limited Prime Meat

甘エビと厳選和牛のローストユッケ

Roasted Beef Tartar with Sweet Shrimp

1,800円



極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え

Sirloin grilled Kyoto Miso with Black Maitake Mushroom

2枚 2,400円

牛ほほ肉串の山椒焼き

Beef Cheek Skewer topped with Japanese Pepper

2串 1,400円

メニュー / Meal



和牛と蛤、海苔のコムタン石焼茶漬け

Stone Cooked Seaweed and Ox-bone Rice Soup with Wagyu and Hamaguri Clam

1,800円

甘味 / Dessert

ほうじ茶の最中アイス

Roasted Tea Ice Cream Monaka

700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

イクラと白菜の摺り流し

Pureed Chinese Cabbage and Beef Tail Stock Soup with Salmon Roe

季節の前菜3種

Seasonal Assorted Appetizers of 3 kinds

極上炙り握り

Prime Aburi style Wagyu Sushi

甘エビと厳選和牛のローストユッケ

Roasted Beef Tartar with Sweet Shrimp

極上ミスジのすき焼き

Prime Misuji SUKIYAKI

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

牛ほほ肉串の山椒焼き

Beef Cheek Skewer topped with Japanese Pepper

厳選赤身肉2種 タレ

Assorted 2 Kinds Selected Lean Beef (Sauce)

極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え

Sirloin grilled Kyoto miso with Black Maitake mushroom

和牛と蛤、海苔のコムタン石焼茶漬け

Stone Cooked Seaweed and Ox-bone Rice Soup with Wagyu and Hamaguri Clam

ほうじ茶の最中アイス

Roasted Tea Ice Cream Monaka