

# 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