

# 匠 TAKUMI

アミューズ  
Amuse-bouche

半熟卵をお好みのテイストで『トリュフソース 又は キャビア』  
Soft-boiled Egg with your choice of Truffle Sauce or Caviar  
フォアグラソテーとセミドライフルーツの饗宴 デミタスビーフコンソメ添え  
Sautéed Foie Gras and Semi-dried Fruit, with a Demitasse Cup of Beef Consommé

活伊勢海老 又は 活鮑の岩塩包み焼き 海の恵みソース  
Salt-roasted Fresh Spiny Lobster or Fresh Abalone with Seafood Sauce

焼き野菜  
Grilled Vegetables

黒毛和牛フィレ “シャトーブリアン” 130 g  
Filet of Wagyu “Chateaubriand” 130g

又は・OR

神戸ビーフローズ 180 g (+¥15,000)  
Kobe Beef 180g (+¥15,000)

ガーデンサラダ  
Garden Salad

特製ガーリックライスと味噌椀 又は 冷たいうどん  
Garlic Rice and Miso Soup or Chilled Udon Noodles

(※うどんをお選びの際、味噌椀は付きません。)

香の物  
Pickled Vegetables

※一品お選びください Choose one from below

アイスクリームとシャーベットの盛合せ・和風甘味・季節のフルーツ盛合せ・チェリージュビレ  
Your choice of: Ice Cream and Sherbet Assortment, Japanese Dessert, Assorted Fruit of the Season, or Cherries Jubilee

¥35,000

## 一品料理 À la Carte

### 前菜 Appetizers

キャビア フラッペ (キャビア 30g)	Caviar Frappe (with 30g of caviar)	¥25,000
フォアグラの鉄板焼 (和風 又は 洋風)	Foie Gras Teppanyaki (Japanese Style or Western Style)	¥4,000
半熟卵をお好みのテイストで (トリュフソース 又は キャビア)	Soft-boiled Egg with Your Choice of Truffle Sauce or Caviar	¥5,500
和牛の炙り焼き	Seared Wagyu	¥3,000
本日の魚のカルパッチョ 料理長スペシャル	Fish of the Day Carpaccio, Chef's Special	¥5,000
本鮪のレアステーキ 香味野菜添え	Seared Bluefin Tuna Steak with Aromatic Vegetables	¥4,000

### 海の幸 Seafood

活伊勢海老 (産地は季節により変わります)	Fresh Spiny Lobster	¥12,000
活鮑 (産地は季節により変わります)	Fresh Abalone	¥12,000
活車海老	Fresh Prawn	¥5,000
季節の魚	Fish of the Season	¥4,500

### 肉 Beef ※ お好みのサイズで承ります。

神戸ビーフローズ	Kobe Beef	200 g	¥46,000
		250 g	¥57,500
		300 g	¥69,000
黒毛和牛フィレ	Filet of Wagyu	150 g	¥18,000
		200 g	¥24,000
		250 g	¥30,000
黒毛和牛サーロイン	Sirloin of Wagyu	200 g	¥16,000
		250 g	¥20,000
		300 g	¥24,000

### 付け合せ Side Dishes

焼き野菜	Grilled Vegetables	¥2,500
特製ガーリックライス	Garlic Rice	¥1,300

### デザート Desserts

季節のフルーツ(メロン、パパイヤ、マンゴー等)	Fruit of the Season	時価 (Market Price)
和風甘味	Japanese Dessert	¥1,700
氷菓盛り合わせ 3種	Assortment of Three Frozen Desserts	¥1,400
コーヒー、紅茶	Coffee, Tea	¥1,000