

Premium Wagyu Quick Lunch & Dinner

クイックランチ & デイナー

Amuse Bouche TAKUMI Style

ファーストディッシュ 匠スタイル

Fresh Mixed Salad
フレッシュミックスサラダ

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

Please Choose Favorite Beef
お好きなものをお選びください

For Additional Seafood

追加シーフード

Scallops +3,850
帆立貝

Half Cut Japanese Lobster +14,850
伊勢海老 (半身)

Abalone 1 Piece +7,700
アワビ 1 杯

Japanese KOBE Beef Loin
神戸牛 ロース

100g	20,350
150g	28,050
200g	36,300

Miyazaki Beef Loin
宮崎牛 ロース

100g	18,700
150g	25,850
200g	33,000

Japanese Tenderloin
黒毛和牛フィレ

100g	17,600
150g	24,750
200g	31,900

Japanese Beef Loin
黒毛和牛 ロース

100g	12,100
150g	15,950
200g	20,900

Fried Garlic Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables

匠特製ガーリックライス 味噌汁、香の物

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

All menu prices are subject to consumption tax and 1.5% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

Tasting Comparison Wagyu Menu

料理長特選 3種の和牛食べ比べ

Takumi Style, Tomato Flambe

匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Seasonal Fresh Salad with Today's Grilled Seafood

季節のフレッシュサラダ 本日のグリルシーフード添え

...

Abalone Supplement	+7,700
鮑 追加	+7,700

...

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

...

Tasting Comparison 3 Types of Japanese Beef

Kobe Beef Loin | Miyasaki Beef Loin | Wagyu Beef Tenderloin

料理長特選 3種の和牛食べ比べ

神戸牛ロース / 宮崎牛ロース / 黒毛和牛フィレ

150 g	(50g)	28,600
210 g	(70g)	39,600
270 g	(90g)	50,600

One third of gram for each of beef

Fried Garlic Rice

匠特製ガーリックライス

...

Miso Soup and Pickled Vegetable

味噌汁と香の物

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

All menu prices are subject to consumption tax and 1.5% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

Miyazaki Beef From “Iki-Farm” Dinner Course

宮崎

¥35,200

Amuse Bouche TAKUMI Style

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

...

Miyazaki Beef Hamburger

壱岐ファーム 宮崎牛のハンバーガー 日向夏の香り

...

Grilled Abalone with White Wine Sauce flavored “Yuzu Pepper”

アワビのグリル 宮崎県産柚子胡椒香る白ワインソース

...

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

...

Miyazaki Beef Loin 80g

壱岐ファーム 宮崎牛ロース 80g

...

Grilled Eel from Miyazaki and Miyazaki Beef Loin Rice Soup Bowl

宮崎県産 鰻の蒲焼きと壱岐ファーム宮崎牛ロースのうな牛茶漬 匠スタイル

...

Dessert at the Lounge

アトリエデセールより

パティシエ特製デザート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは人荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

All menu prices are subject to consumption tax and 1.5% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

NADESIKO

撫子

Excellent Dinner

キャビア 帆立、鮑とタラバ蟹 伊勢海老
神戸牛と黒毛和牛

¥77,000

Takumi Style, Tomato Flambe

匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Today's Seasonal Appetizer

本日の季節の前菜

...

Grilled Scallop with Fresh Caviar

帆立貝のグリル
フレッシュキャビア添え レモンの香り

...

Grilled King Crab and Abalone

タラバ蟹と鮑のグリル

...

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Portion)

活 伊勢海老（半身）のグリル

...

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

...

KOBE Beef Loin 100g and Japanese Beef Tenderloin 100g

神戸牛ロース 100g と黒毛和牛フィレ 100g の食べ比べ

...

Fried Garlic Rice or

Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy

匠特製ガーリックライス 又は
カリカリ梅入りしらすと大葉の炒め御飯

Miso Soup and Pickled Vegetable

味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert

アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

H O U O U

鳳凰

Maestro Dinner
鮑と蟹、神戸牛

¥50,600

Takumi Style, Tomato Flambe
匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Today's Seasonal Appetizer
本日の季節の前菜

...

Grilled Abalone
活 鮑のグリル

...

Grilled King Crab
タラバ蟹のグリル

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

KOBE Beef Loin120g or Japanese Beef Tenderloin150g
神戸牛ロース 120g 又は 黒毛和牛フィレ 150g

...

Fried Garlic Rice or
Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライス 又は
カリカリ梅入りしらすと大葉の炒め御飯

Miso Soup and Pickled Vegetable
味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert
アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは人荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

BOTAN

牡丹

Supremacy Dinner

鮑、伊勢海老と神戸牛ディナー

¥39,600

Takumi Style, Tomato Flambe

匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Today's Seasonal Appetizer

本日の季節の前菜

...

Grilled Abalone

活 鮑のグリル

...

Grilled Lobster with White Wine Sauce Mix with Japanese Horse Radish

活 伊勢海老のグリル

お出汁香る白ワインソース刻み山葵のアクセント

...

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

...

KOBE Beef Loin100g or Japanese Beef Tenderloin120g

神戸牛ロース 100g 又は 黒毛和牛フィレ 120g

...

Fried Garlic Rice or

Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy

匠特製ガーリックライス 又は

カリカリ梅入りしらすと大葉の炒め御飯

Miso Soup and Pickled Vegetable

味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert

アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

RINDO

竜胆

Lobster & Wagyu
伊勢海老と黒毛和牛

¥30,800

Takumi Style, Tomato Flambe
匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style
季節の前菜 匠スタイル

...

Grilled Lobster with White Wine Sauce Mix with Japanese Horse Radish
活 伊勢海老のグリル
お出汁香る白ワインソース刻み山葵のアクセント

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin 100g or Tenderloin 80g
黒毛和牛 ロース 100 g 又はフィレ 80g

...

Fried Garlic Rice
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetable
味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert
アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

KIKYO

桔梗

Abalone & Wagyu
鮑と黒毛和牛

¥28,600

Takumi Style, Tomato Flambe
匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style
季節の前菜 匠スタイル

...

Grilled Abalone with Sea Lettuce Seaweed Sauce or Black Pepper and “KESENNUMA” Oyster Sauce
活 鮑のグリル
あおさのりのソース 又は ブラックペッパーと気仙沼産オイスターソース

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
黒毛和牛 ロース 100 g 又はフィレ 80g

...

Fried Garlic Rice
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetable
味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert
アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

HANABISI

花菱

Specially Wagyu
二種の海鮮と黒毛和牛

¥20,900

Takumi Style, Tomato Flambe
匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style
季節の前菜 匠スタイル

...

Grilled Fish with “Sakura” Flavored White Wine Sauce
Grilled Scallops and Japanese Pepper Sauce with Rose Balsamico
鮮魚のグリル 桜香る白ワインソース
帆立貝のグリル 木の芽味噌ソースとロゼバルサミコの香り

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
黒毛和牛 ロース 100 g 又はフィレ 80g

...

Fried Garlic Rice
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert
アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

KIKUSUI

菊水

Wagyu Dinner
鮮魚と黒毛和牛

¥19,800

Takumi Style, Tomato Flambe
匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style
季節の前菜 匠スタイル

...

Grilled Fish with “Sakura” Flavored White Wine Sauce
鮮魚のグリル 桜香る白ワインソース

...

Today’s Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
黒毛和牛 ロース 100 g 又はフィレ 80g

...

Fried Garlic Rice
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert
アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

Seafood Course

シーフードコース

伊勢海老と鮑

¥30,800

Takumi Style, Tomato Flambe
匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Seasonal Fresh Salad with Grilled Seafood
季節のフレッシュサラダ グリルシーフード添え

...

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Portion)
活 伊勢海老 (半身) のグリル

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Grilled Abalone with 3 Kinds of Home-made Beauty Jelly
活 鮑のグリル
～付けジュレでお召し上がりいただきます～

...

Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
カリカリ梅入り しらすと大葉の炒め御飯

...

Miso Soup and Pickled Vegetable
味噌汁と香の物

...

Seasonal Dessert
アトリエデセールよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

All menu prices are subject to consumption tax and 1.5% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

À la Carte

Appetizers & Salads

Freshly-mixed Salad	匠特製フレッシュサラダ	¥2,750
Seasonal AppetizerTAKUMI Style	季節の前菜 匠スタイル	2,750

Soup

Today's Soup	本日のスープ	2,200
--------------	--------	-------

Seafood

Grilled Scallops	帆立貝のグリル	4,950
Seasonal Grilled Fish	季節魚のグリル	4,950
Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion)	活 伊勢海老（半身）のグリル	14,850
Grilled Abalone	活 鮑のグリル	7,700

Main Dish

Japanese Beef Loin 100g	黒毛和牛 A4 ロース 100g	10,450
Japanese Beef Tenderloin 80g	黒毛和牛 A4 ファイル 80g	12,650
KOBE Beef Loin 100g	神戸牛 ロース 100g	18,700
Today's 5kinds Grilled Vegetables	本日の焼き野菜 5種	2,200

Rice

Fried Garlic Rice	匠特製ガーリックライス	2,200
Fried Rice with Crispy Pickled Plum and Dried Whitebait	カリカリ梅入りしらすと大葉の炒め御飯	2,200

表示は税込み料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。食物アレルギーと食物不耐性について 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。
All menu prices are subject to consumption tax and 1.5% service charge. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.