

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 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.

Miyazaki Beef From “Iki-Farm” Lunch Course

日向

¥19,800

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 Fish with White Wine Sauce flavored “Yuzu Pepper”

本日鮮魚のグリル 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

...

Fried Garlic Rice / Miso Soup and Pickled Vegetable

匠特製ガーリックライス 味噌汁と香の物

...

Dessert at the Lounge

Ice Cream and Petit Gateau Wagon

アトリエデセールより

パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

...

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.

AOI

葵

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 and 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 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin 10g (Supplement +¥935JPY), Tenderloin 10g (Supplement +¥1,430JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
(ロース 10g +¥935～、フィレ 10g +¥1,430～増量可)

...

Fried Garlic Rice and
Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスと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

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon
アトリエデセールより
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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。
メニューは季節及び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.

TSUBAKI

椿

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 Loin 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin10g (Supplement +¥935JPY), Tenderloin10g (Supplement +¥1,430JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
(ロース 10g +¥935～、フィレ 10g +¥1,430～増量可)

...

Fried Garlic Rice and
Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスと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

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon
アトリエデセールより
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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.

IORI

庵

Specially Wagyu
海鮮2種と黒毛和牛

¥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 木の芽みそ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 Loin 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin10g (Supplement +935JPY), Tenderloin10g (Supplement +1,430JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
(ロース 10g +¥935～、フィレ 10g +¥1,430～増量可)

...

Fried Garlic Rice and
Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスと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

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon
アトリエデセールより
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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.

KASUMI

霞

Wagyu Lunch
鮮魚と黒毛和牛

¥17,600

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

...

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 Loin 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin10g (Supplement +¥935JPY), Tenderloin10g (Supplement +¥1,430JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
(ロース 10g +¥935～、フィレ 10g +¥1,430～増量可)

...

Fried Garlic Rice and
Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスと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

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon
アトリエデセールより
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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 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.

贅沢ステーキランチ

Specially Steak Lunch
海鮮2種とオージービーフ

¥11,550

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

...

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

...

Australian Beef Sirloin 60g and Tenderloin 50g
Beef Tenderloin or Sirloin 10g (Supplement +770JPY)
オージービーフ サーロイン 60g とフィレ 50g の食べ比べ (10g +¥770〜増量可)

...

Steamed Rice “YUMEPIRIKA” from HOKKAIDO. or
Fried Garlic Rice
北海道産白米「ゆめぴりか」または
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
味噌汁と香の物

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon
アトリエデセールより
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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材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.

ステーキランチ

Steak Lunch

鮮魚とオージービーフ

¥10,450

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

...

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

...

Australian Beef Sirloin 60g and Tenderloin 50g

Beef Tenderloin or Sirloin 10g (Supplement +770JPY)

オージービーフ サーロイン 60g とフィレ 50g の食べ比べ (10g +¥770〜増量可)

...

Steamed Rice “YUMEPIRIKA” from HOKKAIDO. or

Fried Garlic Rice

北海道産白米「ゆめぴりか」または

匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetable

味噌汁と香の物

...

Ice Cream

アトリエデセールより

パティシエ特製アイスクリーム

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.

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 Portion)	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

Dessert

Petit Gateau Wagon	プチィガトールゴン	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.