

Takumi Special Steak Lunch Course

匠 ステーキランチコース 【松】

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 today's fish with onion sauce flavored of mugwort

本日の鮮魚のグリル よもぎ香る新玉葱ソース

...

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 Pref. 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

平日 土日祝

¥9,350 ¥10,450

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.

Takumi Specially Steak Lunch Course

匠 贅沢ステーキランチコース

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 today's fish with onion sauce flavored of mugwort and

Grilled Scallops with from Chiba loquat vinaigrette sauce

本日の鮮魚のグリル よもぎ香る新玉葱ソースと
帆立貝のグリル 千葉県南房総産枇杷ビネグレットソース

...

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 Pref. 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

平日 土日祝

¥10,450 ¥11,550

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.

Takumi Wagyu Lunch Course

匠 黒毛和牛ランチコース

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 today's fish with onion sauce flavored of mugwort

本日の鮮魚のグリル よもぎ香る新玉葱ソース

...

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

平日 土日祝

¥16,500 ¥17,600

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.

Takumi Specially Wagyu Lunch Course

匠 贅沢黒毛和牛ランチコース

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
匠特製季節の前菜 匠スタイル

...

Grilled today's fish with onion sauce flavored of mugwort and
Grilled Scallops with from Chiba loquat vinaigrette sauce
本日の鮮魚のグリル よもぎ香る新玉葱ソースと
帆立貝のグリル 千葉県南房総産 枇杷ビネグレットソース

...

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

平日	土日祝
¥19,800	¥20,900

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.

Takumi Lobster & Wagyu Lunch Course

匠 伊勢海老と黒毛和牛ランチコース

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

匠特製季節の前菜 匠スタイル

•••

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Portion) Red wine Cream Sauce flavored Japanese pepper

活 伊勢海老 (半身) のグリル 山椒香る赤ワインクリームソース

•••

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

平日	土日祝
¥29,700	¥30,800

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.

Takumi Abalone & Wagyu Lunch Course

匠 鮑と黒毛和牛のランチコース

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
匠特製季節の前菜 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

平日 土日祝
¥27,500 ¥28,600

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.

À la Carte アラカルト

匠特製フレッシュサラダ Freshly-mixed Salad	¥2,750
匠特製季節の前菜 匠スタイル Seasonal Appetizer, TAKUMI Style	2,750
本日のスープ Today's Soup	2,200
帆立貝のグリル 千葉県南房総産枇杷ビネグレットソース Grilled Scallops with from Chiba loquat vinaigrette sauce	4,950
本日の鮮魚のグリル よもぎ香る新玉葱ソース Grilled today's fish with onion sauce flavored of mugwort	4,950
活 伊勢海老 (半身) のグリル 山椒香る赤ワインクリームソース Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion) Red wine Cream Sauce flavored Japanese pepper	14,850
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 Grilled Abalone with Sea Lettuce Seaweed Sauce or Black Pepper and "Kesennuma" Oyster Sauce 1 Piece ¥7,700 / 2 Piece ¥14,300	¥14,300
黒毛和牛 A4 ロース 100g Japanese Beef Loin 100g	10,450
黒毛和牛 A4 ファイル 80g Japanese Beef Tenderloin 80g	12,650
神戸牛 ロース 100g KOBE Beef Loin 100g	18,700
本日の焼き野菜 5種 Today's 5kinds Grilled Vegetables	2,200
匠特製ガーリックライス 味噌汁と香の物付き Fried Garlic Rice with Miso Soup and Pickled Vegetable	2,200
カリカリ梅入りしらすと大葉の炒め御飯 味噌汁と香の物付き Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Beefsteak Plant and Dried Whitebait with Miso Soup and Pickled Vegetable	2,200
プチィガトーワゴン (お一人様一回) Petit Gateau Wagon	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.