

Takumi “Wagyu” Dinner Course

匠 黒毛和牛ディナーコース

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

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 Loin100g or Tenderloin80g

黒毛和牛 ロース 100g 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

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

平日 土日祝

¥18,700

¥19,800

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 Specially “Wagyu” Dinner Course

匠 黒毛和牛贅沢ディナーコース

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ピネグレットソース

•••

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

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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。別途税金及びサービス料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 Dinner Course

匠 伊勢海老と黒毛和牛ディナーコース

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 100g or Tenderloin 80g

黒毛和牛 ロース 100g 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

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

平日 土日祝

¥25,300 ¥26,400

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 Dinner Course

匠 鮑と黒毛和牛のディナーコース

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 100g or Tenderloin 80g
黒毛和牛 ロース 100g 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
アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

平日 土日祝
¥25,300 ¥26,400

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 Supremacy Dinner Course

匠 至高ディナーコース

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

...

Today's Seasonal Appetizer

本日の季節の前菜

...

Grilled Abalone

活 鮑のグリル

...

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

...

KOBE Beef Loin 100g or Japanese Beef Tenderloin 120g

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

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

平日 土日祝

¥38,500 ¥39,600

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 Maestro Dinner Course

匠 巨匠ディナーコース

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

•••

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 Loin 120g or Japanese Beef Tenderloin 150g

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

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

平日

土日祝

¥49,500

¥50,600

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 Seafood Dinner Course

匠 シーフードディナーコース

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 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 Potion) 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

...

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

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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	¥1,650
匠特製季節の前菜 匠スタイル Seasonal Appetizer, TAKUMI Style	2,200
本日のスープ Today's Soup	1,650
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	4,400
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	4,400
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 Portion) Red wine Cream Sauce flavored Japanese pepper	11,000
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	11,000
黒毛和牛 A4 ロース 100g Japanese Beef Loin 100g	10,450
黒毛和牛 A4 フィレ 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	1,650
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	1,650
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	1,760

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.