

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	23,500
150g	33,000
200g	42,500

Miyazaki Beef Loin
宮崎牛 ロース

100g	21,500
150g	30,000
200g	38,500

Japanese Tenderloin
特選黒毛和牛フィレ

100g	19,500
150g	27,000
200g	34,500

Japanese Beef Loin
特選黒毛和牛 ロース

100g	14,500
150g	19,500
200g	24,500

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 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.

Chef's Recommended Menu

三種の和牛食べ比べ

Tasting Comparison
3 types of Japanese Beef

Takumi Style, Tomato Flambe
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

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Kobe Beef Loin | Miyazaki Beef Loin | Wagyu Beef Tenderloin

料理長特選 三種の和牛食べ比べ
神戸牛ロース / 宮崎牛ロース / 特選黒毛和牛フィレ

One third of gram from you choose

150g	(50g for each beef)	¥ 31,500
210g	(70g for each beef)	42,300
270g	(90g for each beef)	52,100

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

For Additional Seafood

Grilled Abalone 1 Peace	活 鮑のグリル	7,700
Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion)	活 伊勢海老 (半身) のグリル	14,850

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.



Seasonal Dinner

宮崎牛ディナー

< 宮崎県 壱岐ファームより直送 >

日本屈指のブランド和牛使った期間限定 肉尽くしコース

35,000

Amuse Bouche TAKUMI Style

匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Miyazaki Pref. Premium Japanese Beef Hamberg Flavored "Hyuganatsu"

壱岐ファーム 宮崎牛のハンバーガー 匠スタイル 日向夏の香り

...

Seasonal Grilled Vegetables

季節の焼野菜

...

Miyazaki Pref. Premium Japanese Beef "Miyazaki Wagyu Loin 60g

Miyazaki Beef Loin 60g "shabu - shabu" Style

壱岐ファームより

宮崎牛ロース 60g

宮崎牛のしゃぶしゃぶ 60g

～付けジュレでお召し上がりいただきます～

...

Slice Beef Wrapec Rice ball, TAKUMI Style

Miso Soup and Pickled Vegetable

壱岐ファーム 宮崎牛ロース 肉巻きおにぎり 匠スタイル

味噌汁と香の物

...

Dessert at the Atelier Dessert

Coffee or Tea

アトリエデセールより パティシエ特製デザート

コーヒー又は紅茶



宮崎県

< 壱岐ファーム >

自然に囲まれた農場で、繁殖から肥育まで一貫生産をおこなう拘りを続ける、宮崎経済連系統和牛枝肉共励会において金賞を獲得過去にも数々の賞を獲得した壱岐ファームより直送で馬原料理長が自信を持ってお薦めするこだわりの宮崎牛や宮崎食材を堪能いただけます。

表示は税込料金です。別途サービス料を15%頂戴いたします。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。
食物アレルギーと食物不耐症につきまして 当レストランで提供する料理の原材料につきましては、ご質問は、スタッフへお尋ねください。

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

100,000

Takumi Style, Tomato Flambe

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 Loin100g and Japanese Beef Tenderloin100g
神戸牛ロース 100g と特選黒毛和牛フィレ 100g の食べ比べ

...

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.

HOUOU

鳳凰

Maestro Dinner
鮑と蟹、神戸牛

63,000

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 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 特選黒毛和牛フィレ 150g

...

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.

BOTAN

牡丹

Supremacy Dinner

鮑、伊勢海老と神戸牛ディナー

52,700

Takumi Style, Tomato Flambe

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

活 伊勢海老のグリル かぼすクリームソース添え

...

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 特選黒毛和牛フィレ 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

36,000

Takumi Style, Tomato Flambe
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
活 伊勢海老のグリル かぼすクリームソース

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin 100g or Tenderloin 80g
特選黒毛和牛のロース 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

30,800

Takumi Style, Tomato Flambe
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 Seaweed Sauce or Black Pepper and “KESENNUMA” Oyster Sauce
活 鮑のグリル
あかもくのソース 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
特選黒毛和牛の 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.

HANABISI

花菱

Specially Wagyu
二種の海鮮と黒毛和牛

23,100

Takumi Style, Tomato Flambe
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 Seabream with Homemade Tofu Cherry Blossom flavor
Grillde Scallop Japanese Mugwort Batter Sauce
真鯛のグリル桜香るおぼろ豆腐仕立て
帆立貝のグリル よもぎバターソース

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

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

...

Fried Garlic Rice with Miso Soup and Pickled Vegetables
匠特製ガーリックライス
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

22,000

Takumi Style, Tomato Flambe
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 Seabream with Homemade Tofu Cherry Blossom flavor
真鯛のグリル桜香るおぼろ豆腐仕立て

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

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

...

Fried Garlic Rice with Miso Soup and Pickled Vegetables
匠特製ガーリックライス
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

Lobster&Abalone

伊勢海老と鮑

30,800

Takumi Style, Tomato Flambe

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 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

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
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	特選黒毛和牛 A4 ロース 100g	11,000
Japanese Beef Tenderloin 100g	特選黒毛和牛 A4 フィレ 100g	16,000
Matsusaka Beef 100g	宮崎牛 ロース 100g	18,000
KOBE Beef Loin 100g	神戸牛 ロース 100g	20,000
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.