Premium Wagyu Quick Lunch & Dinner

クイックランチ ＆ ディナー

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

For Additional Seafood
追加シーフード

Scallops 帆立貝	+4,400
Half Cut Japanese Lobster 伊勢海老（半身）	+14,850
Abalone 1 Piece アワビ1杯	+5,500

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

Japanese KOBE Beef Loin
神戸牛 ロース

100g	23,500
150g	33,000
200g	42,500

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.

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 | Wagyu 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 / 特選黒毛和牛ロース / 特選黒毛和牛フィレ

One third of gram from you choose

150g	(50g for each beef)	￥ 28,000
210g	(70g for each beef)	37,400
270g	(90g for each beef)	46,800

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（1杯）	5,500
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 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.

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

•••

Sauteed Foie gras
フォアグラのソテー

•••

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 Potion)
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.

BOTAN

牡丹

Supremacy Dinner
鮑、伊勢海老と神戸牛ディナー

51,150

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

•••

Sauteed Foie gras
フォアグラのソテー

•••

Grilled Abalone
活 鮑のグリル

•••

Grilled Lobster
活 伊勢海老のグリル 出汁香る白ワインソース

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

KOBE Beef Loin50g and Japanese Beef Tenderloin50g
神戸牛ロース 50g と特選黒毛和牛フィレ 50g 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.

RINDO

竜胆

Lobster&Wagyu
伊勢海老と黒毛和牛

46,200

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

•••

Sauteed Foie gras
フォアグラのソテー

•••

Grilled Lobster
活 伊勢海老のグリル 阿蘇高森よりゆず味噌クリームソース

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

KOBE Beef Loin50g and Japanese Beef Tenderloin50g
神戸牛ロース 50g と特選黒毛和牛フィレ 50g 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.

KIKYO

桔梗

Abalone & Wagyu
鮑と黒毛和牛

37,400

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

•••

Sauteed Foie gras
フォアグラのソテー

•••

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

•••

KOBE Beef Loin50g and Japanese Beef Tenderloin50g
神戸牛ロース 50g と特選黒毛和牛フィレ 50g 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.

HANABISI

花菱

Specially Wagyu
二種の海鮮と黒毛和牛

29,700

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

•••

Sauteed Foie gras
フォアグラのソテー

•••

Seasonal Grilled Fish and Grilled Scallop
福岡・行橋魚市場より本日鮮魚のグリル
八女ほうじ茶香る白ワインソース

帆立貝のグリル　宮崎完熟金柑ドレッシング

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

KOBE Beef Loin50g and Japanese Beef Tenderloin50g
神戸牛ロース 50g と特選黒毛和牛フィレ 50g の食べ比べ

•••

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

28,000

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

•••

Sauteed Foie gras
フォアグラのソテー

•••

Seasonal Grilled Fish and Grilled Scallop
福岡・行橋魚市場より本日鮮魚のグリル
八女ほうじ茶香る白ワインソース

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

KOBE Beef Loin50g and Japanese Beef Tenderloin50g
神戸牛ロース 50g と特選黒毛和牛フィレ 50g の食べ比べ

•••

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.

À la Carte

Appetizers

Freshly-mixed Salad	匠特製フレッシュサラダ	2,750
Foie gras de canard	フォアグラ・ド・カナール	5,500
Seasonal Appetizer TAKUMI 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	5,500
Seasonal Grilled Fish	季節魚のグリル	5,500
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（1杯）	5,500

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
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.