

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 +4,950
アワビ 1 杯

Japanese KOBE Beef Loin
神戸牛 ロース

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

Chikuho Beef Loin
筑穂牛 ロース

100g	17,500
150g	24,500
200g	31,500

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 / 筑穂牛ロース / 特選黒毛和牛フィレ

One third of gram from you choose

150g	(50g for each beef)	¥ 29,500
210g	(70g for each beef)	39,500
270g	(90g for each beef)	49,500

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)	4,950
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 Lunch

福岡 博多和牛ランチ

～ 料理長厳選 福岡県最古のブランド筑穂牛森本牧場より ～

Hakata Wagyu Dinner Course

- Fukuoka Teppanyaki Experience -

24,000

Amuse Bouche TAKUMI Style

ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Tortilla Style, served with Seasonal Jam

福岡 みやこ町産ジビエを使った京築（けいちく）の恵み

トルティーヤスタイル 豊前産 季節のジャムを添えて

...

Tempura of Pike Conger Seaweed Sauce

福岡 行橋魚市場より直送豊前海産ハモの天ぷら 匠スタイル

～ 豊前市 宇島漁港 あかもくソース ～

...

Simmered Daikon Radish and Grilled Vegetables

福岡 平尾台で育った新鮮野菜と苅田町産等覚寺ゆず味噌の「ふろふき大根」 匠スタイル

本日の焼き野菜

...

Hakata Wagyu Sirloin (Chikuhō Beef) - 80g

From Morimoto Farm, Fukuoka Prefecture

福岡 飯塚市 森本牧場より福岡県産博多和牛（筑穂牛）ロース 80 g

...

Fried Garlic Rice

匠 特製 ガーリックライス

～ 福岡 築上町 苅田町産 「夢つくし」 使用 ～

...

Green Tea Ice Cream with Strawberry Jam

福岡 八女茶のアイスクリームと福岡 築上町 「あまおう」手作りジャムを添えて

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

< 福岡県最古のブランド筑穂牛森本牧場より >

博多和牛の中でも自然豊かな旧筑穂町で育てられている福岡県最古のブランド黒毛和牛”筑穂牛”を提供いたします。森本牧場の筑穂牛と、料理長馬原の出身地 福岡県 東部 京築（けいちく）地域の食材を ふんだんに使用したコースをお届けいたします。



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のご質問は、スタッフへお尋ねください。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% 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.

AOI

葵

Lobster & Wagyu
伊勢海老と黒毛和牛

32,450

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 伊勢海老のグリル和風バターソース ぶどう山椒の香り

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin 50g and Tenderloin 40g
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ

...

Fried Garlic Ric
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 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.

TSUBAKI

椿

Abalone & Wagyu
鮑と黒毛和牛

30,250

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 Loin 50g and Tenderloin 40g
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g 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

...

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.

IORI

庵

Specially Wagyu
海鮮 2 種と黒毛和牛

22,550

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 Japanese Sea-bass and Grilled Scallop
福岡県 行橋産スズキのグリル 福岡県 苅田産 天空のルビー “いくり” (すもも)ソース
ライムの香り 黒胡椒香るパパドのアクセント
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 Loin 50g and Tenderloin 40g
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g 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

...

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

19,250

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

...

Grilled Japanese Sea-bass
福岡県 行橋産スズキのグリル
福岡県 苅田産 天空のルビー “いくり” (すもも)ソース
ライムの香り 黒胡椒香るパパドのアクセント

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Japanese Beef Loin 50g and Tenderloin 40g
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g 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

...

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 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.

Specially Premium Domestic Beef

特選国産牛 贅沢ランチ

Select Domestic Beef × Seafood

海鮮2種と九州産 特選国産牛

13,200

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

...

Grilled Japanese Sea-bass and Grilled Scallop
福岡県 行橋産スズキのグリル 福岡県 苅田産 天空のルビー “いくり” (すもも)ソース
ライムの香り 黒胡椒香るパパドのアクセント
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

...

Select Domestic Beef 100g
九州産 黒毛和牛 A3 ロース 100g

...

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

...

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.

Premium Domestic Beef

特選国産牛ランチ

Select Domestic Beef Lunch

鮮魚と九州産 特選国産牛

10,450

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

...

Grilled Japanese Sea-bass
福岡県 行橋産スズキのグリル
福岡県 苅田産 天空のルビー “いくり” (すもも)ソース
ライムの香り 黒胡椒香るパパドのアクセント

...

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

...

Select Domestic Beef 100g
九州産 黒毛和牛 A3 ロース 100g

...

Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白米
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（1杯）	4,950

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	筑穂牛 ロース 100g	14,000
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.