

焼肉 りじろ



新しくらと和牛のタルタル 1,600円

厳選した和牛赤身に美しい紅色の「新しくら」を合わせました。新しくらのプチとした食感と赤身の凝縮した旨みをご堪能いただける、贅沢な組み合わせのユッケです。



松茸とザブトンの炙り握り 2貫 1,600円

極上部位ザブトン轻轻一炙り、旬の松茸スライスを添えました。ザブトンのとろける食感を松茸の香りと歯ざわりが引き立てる、この時期にしか味わえない贅沢な季節の握りです。



秋鮭といくら、厳選部位の石焼ご飯 2,600円

今が旬の秋鮭に和牛をあわせた熱々の石鍋で提供いたします。混ぜるたびに広がる醤油と鮭の香ばしい香りに、カリッとしたおこげまで楽しめる石焼ビビンバです。仕上げにいくらを添えてお召し上がりください。

季節の逸品

Seasonal Recommendation

★ 松茸とザブトンの炙り握り 2貫 1,600円
Chuck Flap Beef Sushi with Matsutake Mushroom 2 pieces

★ 新しくらと和牛のタルタル 1,600円
Beef Tartar with Salmon roe

秋トリュフと極上タンの包み焼き 3,500円
Fresh Autumn Truffle Rolled in Superior Tongue

トリュフとマッシュルームサラダ 990円
Fresh Truffle and White Mushroom Salad

松茸とザブトンのすき焼き 5,600円
Chuck Flap with Matsutake Mushroom -Sukiyaki Style-

★ 秋鮭といくら、厳選部位の石焼ご飯 2,600円
Selected Beef and Salmon Rice with Salmon Roe in Roasted Stone

かぼちゃのブリュレ 660円
Pumpkin Brulee

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込価格となります／別途サービス料を頂戴いたします
All prices are tax included / There is a separate service charge

季節の匠コース 秋 14,300円

Seasonal TAKUMI Course Autumn

秋トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Autumn Truffle

季節のナムル盛り合わせ

Assorted Marinated Vegetables

★松茸とザブトンの炙り握り

Chuck Flap Beef Sushi with Matsutake Mushroom

★新しいくらと和牛のタルタル

Beef Tartar with Salmon roe

秋トリュフと極上タンの包み焼き

Fresh Autumn Truffle Rolled in Superior Tongue

特選ハラミ

Choice Hanger Steak

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style

サラダ

Salad

黒毛和牛ヒレカツ

Beef Tenderloin Cutlet

水キムチ

Water Kimchi

クラシタ タレ

Chuck Roll barbecue sauce

松茸とザブトンのすき焼き

Chuck Flap with Matsutake Mushroom -Sukiyaki Style-

★秋鮭といくら、厳選部位の石焼ご飯

Selected Beef and Salmon Rice with Salmon Roe in Roasted Stone

かぼちゃのブリュレ

Pumpkin Brulee

★料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

価格は全て税込価格となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge