À la Carte

アラカルト

匠特製フレッシュサラダ Freshly-mixed Salad	¥1,500
かぼちゃのフラン　ライム香るズワイガニ　クリスマスツリー仕立て Flan of Pumpkin with Snow CrabFlavored Lime	2,000
本日のスープ Today's Soup	1,500
鴨のフォアグラのグリル Grilled Foie Gras	5,000
帆立貝のグリル ホワイトバルサミコ香るはちみつ金柑のソース Grilled Scallops withHoney Kumquat Sauce Flavored White Balsamic Sauce	4,000
真鯛のグリル 柚子香るおぼろ豆腐の淡雪仕立て Grilled Sea bream with Handmade Bean Curd SauceFlavored Small Citrus Fruit	4,000
活 伊勢海老（半身）のグリル　北海道産山わさびとおだし香る白ワインソース Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion) with White Wine Sauce of Horseradish	8,500
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 Sauceor Black Pepper and "Kesennuma" OysterSauce	10,000
黒毛和牛 A4 ロース 100g Japanese Beef Loin 100g	9,500
黒毛和牛 A4 フィレ 80g Japanese Beef Tenderloin 80g	11,500
神戸牛 ロース 100g KOBE Beef Loin 100g	17,000
本日の焼き野菜 5種 Today's 5kinds Grilled Vegetables	1,500
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	1,500
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	1,600

表示は正価料金です。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 whether any meals contain particular ingredients.
Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

Takumi “Wagyu” Dinner Course

匠　黒毛和牛ディナーコース

Amuse Bouche TAKUMI Style
ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

•••

Flan of Pumpkin with Snow CrabFlavored Lime
かぼちゃのフラン　ライム香るズワイガニを添えて

•••

Grilled Sea bream with Bean Curd SauceFlavored Small Citrus Fruit
真鯛のグリル 柚子香るおぼろ豆腐の淡雪仕立て

•••

Today’s Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
From Japanese Beef WAGYU to KOBE Beef Loin100g (Supplement +6,500JPY)
黒毛和牛 ロース 100ｇ又はフィレ 80g
特選神戸牛ロース 100ｇ(+¥6,500)

•••

Fried Garlic Rice or
Japanese Beef Stew Fried Rice with Soup Stock(Supplement +600 JPY)
匠特製ガーリックライス 又は
黒毛和牛の牛すじ煮込み入り炒めご飯をお茶漬けで（+600 で変更可）

Miso Soup and Pickled Vegetables
味噌汁と香の物

•••

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・アトリエデセールより
パティシエ特製デザートとコーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
￥13,500	￥14,500

表示は正価料金です。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 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

Amuse Bouche TAKUMI Style
ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

•••

Flan of Pumpkin with Snow CrabFlavored Lime
かぼちゃのフラン　ライム香るズワイガニを添えて

•••

Grilled Sea bream with Bean Curd SauceFlavored Small Citrus Fruit
Grilled Scallops with Honey Kumquat Sauce Flavored White Balsamic Sauce
真鯛のグリル 柚子香るおぼろ豆腐の淡雪仕立て
帆立貝のグリル ホワイトバルサミコ香るはちみつ金柑のソース

•••

Today’s Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
From Japanese Beef WAGYU to KOBE Beef Loin100g (Supplement +6,500JPY)
黒毛和牛 ロース 100ｇ又はフィレ 80g
特選神戸牛ロース 100ｇ(+¥6,500)

•••

Fried Garlic Rice or
Japanese Beef Stew Fried Rice with Soup Stock(Supplement +600JPY)
匠特製ガーリックライス 又は
黒毛和牛の牛すじ煮込み入り炒めご飯をお茶漬けで（+600 で変更可）

Miso Soup and Pickled Vegetables
味噌汁と香の物

•••

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・アトリエデセールより
パティシエ特製デザートとコーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
¥14,500	¥15,500

表示は正価料金です。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 whether any meals contain particular ingredients.
Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

～神戸牛～ × ～松阪牛～

Takumi Seasonal Dinner Course

匠 神戸牛と松阪牛の饗宴 ディナーコース

2大ブランド和牛の食べ比べが堪能できる期間限定、季節限定コースです

1月4日～3月15日

馬原料理長の拘り
レストランコンセプト「ヘルシー」「ビューティー」
「フレッシュ」をもとにオリーブオイルでの
調理や人気素材や旬の素材の特徴を最大限に活かした
洗練された優しい味わいの料理を提供しております。

ファーストデッシュの焼きトマトのフランベの演出
から始まるおもてなし。
濃厚な豆乳をこの時期らしくシェフ独特にアレンジして
淡雪仕立てに仕上げたりと、随所に季節感や素材を
楽しめるコースになりました。
日本2大ブランドの神戸牛と松阪牛も食べ比べも出来る
この時期だけの限定コースとなっております。

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

Freshly-mixed Salad
特製フレッシュサラダ

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion) with FlavoredSpecies of citrus “Hyuganatsu”
活 伊勢海老（半身）のグリル 有馬山椒香る白ワインソース

Today’s Grilled Vegetableswith 3 Kinds of Home-made Beauty Jelly
本日の焼き野菜
～付けジュレでお召し上がりいただきます～

“KOBE Wagyu” Loin40g and “MATSUZAKA Wagyu” Loin 80g
神戸牛ロース 40g と松阪牛ロース 40g の食べ比べ

KOBE Beef loin 10g (Supplement +1500JPY)
MATSUZAKA Beef loin 10g (Supplement +1300JPY)
神戸牛ロース(10g～¥1,500 増量可)/松阪牛ロース(10g～¥1,300 増量可)

Fried Garlic Riceand
匠特製ガーリックライス
Miso Soup and Pickled vegetable
味噌汁と香の物

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・アトリエデセールよりパティシエ特製デザートとコーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
¥20,000	¥21,000

表示は正価料金です。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 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　鮑と黒毛和牛ディナーコース

Amuse Bouche TAKUMI Style
ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

•••

Flan of Pumpkin with Snow CrabFlavored Lime
かぼちゃのフラン　ライム香るズワイガニを添えて

•••

Grilled Abalone with Sea Lettuce Seaweed Sauceor
Black Pepper and "Kesennuma" Oyster Cream 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クリームソース

•••

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
From Japanese Beef WAGYU to KOBE Beef Loin100g (Supplement +6,500JPY)
黒毛和牛 ロース 100ｇ又はフィレ 80g
特選神戸牛ロース 100ｇ(+¥6,500)

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

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

•••

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・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

平日料金	週末料金
¥20,000	¥21,000

表示は正価料金です。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 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

Amuse Bouche TAKUMI Style
ファーストディッシュ
鉄板アミューズ匠スタイル

•••

Seasonal Fresh Saladwith 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) with White Wine Sauce of Horseradish
活 伊勢海老（半身）のグリル 山わさびとおだし香る白ワインソース

•••

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

•••

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・アトリエデセールより
パティシエ特製デザートとコーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
¥22,000	¥23,000

表示は正価料金です。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 whether any meals contain particular ingredients.
Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

匠

Takumi KingCrab & Japanese BeefCourse

匠 冬の贅沢 タラバ蟹と黒毛和牛コース

タラバ蟹と黒毛和牛を堪能できる季節限定コースです

馬原料理長の拘り
レストランコンセプト「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をもとにオリーブオイルでの調理や人気素材や旬の素材の特徴を最大限に活かした洗練された優しい味わいの料理を提供しております。

タラバ蟹のヴァプールでは、濃厚な豆乳を季節らしさをアレンジして淡雪仕立てに。蟹グリルはシンプルに素材の旨味を堪能。炒めご飯は蟹の旨味を引き立てる味わいに仕上がりました。
旬の素材、季節を堪能できるコースになりました。

Takumi Style, Tomato Flambe
匠　鉄板アミューズ　焼きトマトのフランベ
湯むきした新鮮トマトを鉄板でフランベ。パリパリバケットと共にブルスケッタ風で

Steamed King Crab Bean curd Sauce Flavored Small Citrus Fruit
タラバ蟹のヴァプール おぼろ豆腐風の淡雪仕立て
蒸し焼きにしたタラバ蟹を濃厚な豆乳でおぼろ豆腐風に仕上げました。
ふんわり優しい食感と味わいに仕上がりました。

Grilled King Crab 3Kinds Sauce
Horseradish/Ponzu/Crab miso paste
タラバ蟹のグリル 3種のソースをお好みで
北海道産山わさびソース/自家製ポン酢/蟹みそディップ　よりお好みでお召し上がりください。

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

Japanese Beef Loin100g or Tenderloin80g
特選黒毛和牛ロース 100g　又は　フィレ 80g
～付けジュレでお召し上がりいただきます～

Fried King CrabRice , Flavored ginger
特製 タラバ蟹と生姜の炒めご飯
北海道産“ゆめぴりか”にタラバ蟹をあわせて炒めご飯に。生姜の香りがアクセントで〆のお食事におススメの1品。

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・アトリエデセールよりパティシエ特製デザートとコーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
¥23,000	¥24,000

表示は正価料金です。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 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

Amuse Bouche TAKUMI Style
ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

•••

Flan of Pumpkin with Snow CrabFlavored Lime
かぼちゃのフラン　ライム香るズワイガニ

•••

Sautéed Foie Gras
鴨のフォアグラのソテー

•••

Grilled Scallops or Grilled Abalone：Supplement +5,000 JPY
帆立貝のグリル
又は
活 鮑のグリル (+5000 円)

•••

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion) with White Wine Sauce of Horseradish
活 伊勢海老（半身）のグリル 山わさびとおだし香る白ワインソース

•••

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

•••

Dessert at the New York Lounge
ニューヨークラウンジ・アトリエデセールより
パティシエ特製デザートと
コーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
¥34,000	¥35,000

表示は正価料金です。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 whether any meals contain particular ingredients.
Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.