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 Flan of Pumpkin with Snow Crab Flavored Lime	2,000
本日のスープ Today's Soup	1,500
鴨のフォアグラのソテー Sautéed Foie Gras	5,000
帆立貝のグリル いぶりがっこのタルタル添え Grilled Scallops with Smoked Pickled Daikon Radish Tartar 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 Bean Curd Sauce Flavored 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 Japanese Pepper	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クリームソース** Grilled Abalone with Sea Lettuce Seaweed Sauce or Black Pepper and "Kesennuma" Oyster Cream Sauce	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
プティガトーワゴン（お一人様一回） Petit Gateau Wagon	1,000

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 Steak Lunch Course

匠　ステーキランチコース

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

•••

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

•••

Australian Beef Sirloin 60g and Tenderloin 50g

Beef Tenderloin or Sirloin 10g (Supplement +500JPY)

From Australian Beef to Japanese Beef WAGYU (Supplement +4,000JPY)

オージービーフ サーロイン 60g とフィレ 50g の食べ比べ（10g +¥500～増量可）

黒毛和牛 ロース 60g とフィレ 50g の食べ比べ（+ ¥4,000 で変更可）

•••

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

•••

Steamed Rice "YUMEPIRIKA" from Hokkaido Pref.or

Fried Garlic Rice

北海道産白米「ゆめぴりか」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 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

パティシエ特製アイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

平日料金	週末料金
¥6,000	¥7,000

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 Specially Steak Lunch Course

匠　贅沢ステーキランチコース

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

•••

Grilled Sea bream with Bean Curd SauceFlavored Small Citrus Fruitand
Grilled Scallops withHoney 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

•••

Australian Beef Sirloin 60g and Tenderloin 50g
Beef Tenderloin or Sirloin 10g (Supplement +500JPY)
From Australian Beef to Japanese Beef WAGYU (Supplement +4,000JPY)

オージービーフ サーロイン 60g とフィレ 50g の食べ比べ（10g +¥500～増量可）
黒毛和牛 ロース 60g とフィレ 50g の食べ比べ（+ ¥4,000 で変更可）

•••

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

•••

Steamed Rice "YUMEPIRIKA" from Hokkaido Pref.or
Fried Garlic Rice

北海道産白米「ゆめぴりか」または
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables

味噌汁と香の物

•••

Ice Cream and Petit GateauWagon 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

平日料金	週末料金
¥8,000	¥9,000

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.

鉄板焼「匠」× ～松阪牛～

Takumi Seasonal Lunch Course

匠 松阪牛ランチコース

肉の芸術品との異名をもつ松阪牛を使った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

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 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～

Premium Japanese Beef "Matsuzaka Wagyu" Loin 80g
松阪牛ロース 80g

"KOBE Wagyu" and "MATSUZAKA Wagyü (Supplement +3,000JPY)
神戸牛 ロース 40g と松阪牛ロース 40g の食べ比べ（+ ¥3,000 で変更可）
Premium Japanese Beef "KOBE Wagyu" Loin 80g (Supplement +5,000JPY)
神戸牛ロース 80g　（+ ¥5,000 で変更可）

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 GateauWagon 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
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

平日料金	週末料金
¥10,000	¥11,000

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 Wagyu Lunch Course
匠 黒毛和牛ランチコース

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

•••

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

•••

Japanese Beef Loin 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin10g (Supplement +850JPY), Tenderloin10g (Supplement +1,000JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
（ロース 10g +¥850～、フィレ 10g +¥1300～増量可）

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

Fried Garlic Riceand Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスと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

•••

Ice Cream and Petit GateauWagon 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

平日料金	週末料金
￥10,500	￥11,500

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" Lunch Course
匠 黒毛和牛贅沢ランチコース

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　クリスマスツリー仕立て

•••

Grilled Sea bream with Bean Curd SauceFlavored Small Citrus Fruitand
Grilled Scallops withHoney 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

•••

Japanese Beef Loin 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin10g (Supplement +850JPY), Tenderloin10g (Supplement +1300JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
（ロース 10g +¥850～、フィレ 10g +¥1300～増量可）

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

Fried Garlic Riceand Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスとカリカリ梅入りしらすと大葉の炒め御飯

Miso Soup and Pickled Vegetables
味噌汁と香の物

•••

Ice Cream and Petit GateauWagon 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

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 Lobster & Wagyu Lunch Course
匠 伊勢海老と黒毛和牛ランチコース

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　クリスマスツリー仕立て

•••

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Potion) with White Wine Sauce of Horseradish
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

•••

Japanese Beef Loin 50g and Tenderloin 40g
Beef Loin10g (Supplement +850JPY), Tenderloin10g (Supplement +1,300JPY)
黒毛和牛 ロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ
（ロース 10g +¥850～、フィレ 10g +¥1,300～増量可）

•••

Today's Grilled Vegetables
本日の焼き野菜

•••

Fried Garlic Rice and Fried Rice with Crispy Pickled Plum, Japanese Basil and Dried Baby Anchovy
匠特製ガーリックライスと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

•••

Ice Cream and Petit GateauWagon 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

平日料金	週末料金
¥18,500	¥19,500

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.