

## - 肉刺 -

プラチナユッケ 2,800

雲丹<sup>うに</sup>プラチナユッケ 3,200

トリュフと淡雪塩<sup>あわゆきしお</sup>のプラチナユッケ 3,800



本日のおすすめユッケ 4,000

和牛トロのお造り 2,500

和牛赤身と雲丹<sup>うに</sup>のお造り 3,000

肉刺し盛り合わせ 4,500

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます。  
※お子様やご高齢の方、抵抗力の弱いお客様はお控え下さい。

※価格は全て税抜き価格です。  
※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。

## - 肉寿司 -

和牛赤身の黒握り 600

和牛トロの黒握り 700

和牛トロの炙り黒握り 700

飛騨タンの極み握り 1,000

希少な飛騨タンを肉寿司に。タンならではの食感をお楽しみ下さい



肉の魔球 1,200

口の中で肉寿司が消えるまさに魔球。限定10球。

とろたく巻き 1,700

A4サーロインとタクアンと一緒に巻き物に。

ねぎとろウニたく巻き 2,200

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます。

※お子様や高齢の方、抵抗力の弱いお客様はお控え下さい。

※価格は全て税抜き価格です。

※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。

## - 牛タン -



三十日熟成 きんたん 金舌

2,300

牛タンの根元のわずか200gのみを厳選した“黄金の舌”。  
三十日間以上も手塩にかけてドライエイジングした珠玉の逸品

氷温熟成国産牛タンステーキ

3,200

国産牛のタンを0℃の水水でウェットエイジングしました。  
驚きの食感と溢れる肉汁をお楽しみ下さい。



飛騨牛タンステーキ

4,800

生でも召し上がれる飛騨牛の舌を贅沢にもステーキにいたしました。

## - 溶岩焼き -



日本一のレバー焼き

2,000

牛一頭からわずか900gしか取れない「えんぼん」という部位を限定使用。  
富士の溶岩石の上でしっかり焼いてお召し上がり下さい。

※尚、市場がお休みの時はお出しできませんのでご了承下さい。

※価格は全て税抜き価格です。

※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。

## - 焼き -

お肉が持つ本来の香ばしさと旨味が凝縮された食感を引き出すために、  
職人が丹念に焼き上げております

職人お薦め黒毛和牛の串焼 2,000 ~  
本日の一押し黒毛和牛を串焼きでお召上がり下さい。

熟成赤身の鉄板焼き 3,000  
15日間熟成をかけた和牛赤身。  
熟成ならではの芳香な薫りと凝縮された旨味をご堪能下さい。

飛騨牛ハラミステーキ 4,000  
横隔膜の筋肉。赤身肉に近い食感と、柔らかさ、上質な脂の旨味。

A5宮崎牛サーロインステーキ 6,800  
和牛の頂点を極めたブランド、「宮崎牛」。  
その中でも肉質のきめ細かいA5のメス牛のみを特別にご用意しました。

A5宮崎牛ヒレステーキ 7,800

A5宮崎牛シャトーブリアンステーキ 8,500  
ヒレの中心部で、牛肉の中でも最も柔らかい、「究極の赤身」。

※価格は全て税抜き価格です。

※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。

## - 逸品 -

極上 白センマイ刺し 900

かつを出汁のゆでタン(1枚) 900

牛タン料理の代名詞。独自の料理法で柔らかくふつくと仕上げ、かつおだしで美味しく炊き上げました。

宮崎牛のヒレカツ 5,800

名古屋コーチンの茶碗蒸し 700

クリームチーズの西京漬け 1,200

白金金舌特製の合わせ味噌で漬けたチーズはワインとの相性抜群です。

ブラータチーズ 1,300

袋状のモッツアレラチーズで生クリームとモッツアレラチーズを包みました。

ドライフルーツ盛り合わせ 900

※価格は全て税抜き価格です。

※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。

## - 冷野菜 -

長芋わさび漬け 600

トマトの梅酒漬け 500

レタスとクレソンのサラダ 800

国産ルッコラのサラダ 800

## - 温野菜 -

原木しいたけのバター醤油焼き 1,000

北海道産アスパラガス 800

※価格は全て税抜き価格です。

※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。

- 汁 -

本日のおすまし 500

- メ -

牛ハラミのカツカレー 700

和牛ユッケご飯 1,500

サーロインのミニ牛丼 1,500

フォアグラとトリュフの土鍋ご飯 3,000

※生米から炊き上げますので、30~40分ほどお時間をいただきます。



フォアグラと本枯節の土鍋ご飯 3,000

※生米から炊き上げますので、30~40分ほどお時間をいただきます。

- 甘味 -

本日のジェラート 500

バニラアイス 500

黒バニラアイス 700

マスカット大福 600

なめらかプリン 700

※価格は全て税抜き価格です。

※サービス料といたしまして、別途5%頂戴いたします。