

# 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

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

Please Choose Favorite Beef

お好きなものをお選びください

Japanese KOBE Beef Loin  
神戸牛 ロース

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

Chikuhō 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.



# Seasonal Dinner

## 福岡 博多和牛ディナー

～ 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 -

36,000

Grilled Tomato

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

●●●

Grilled Abalone and Tempura of Pike Conger Seaweed Sauce

活 鮑のグリルと福岡 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苺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

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 80g

●●●

Omelet Rice with Hakata Jidori Chicken Tomato Ketchup from, Fukuoka City

はかた地鶏と福岡市西区元岡ケチャップを使ったふわふわミニオムライス

～ 福岡 築上町 苺田町産「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性につきまして 当レストランで提供する料理の原材料のご覧は、スタッフへお尋ねください。

All menu prices are subject to consumption tax and 1.5% 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.

# NADESIKO

## 撫子

Excellent Dinner

キャビア 帆立、鮑とタラバ蟹 伊勢海老  
神戸牛と黒毛和牛

100,000

Takumi Style, Tomato Flambe

ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

Today's Seasonal Appetizer

本日の季節の前菜

...

Grilled Scallop with Fresh Caviar

帆立貝のグリル

フレッシュキャビア添え レモンの香り

...

Grilled King Crab and Abalone

タラバ蟹と鮑のグリル

...

Grilled Japanese Lobster (Half Cut Portion)

活 伊勢海老 (半身) のグリル

...

Today's Grilled Vegetables

本日の焼き野菜

...

KOBE Beef Loin100g and Japanese Beef Tenderloin100g  
神戸牛ロース 100g と特選黒毛和牛フィレ 100g 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

...

Seasonal Dessert

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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.

# HOUOU

## 鳳凰

Maestro Dinner  
鮑と蟹、神戸牛

63,000

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

•••

Today's Seasonal Appetizer  
本日の季節の前菜

•••

Grilled Abalone  
活 鮑のグリル

•••

Grilled King Crab  
タラバ蟹のグリル

•••

Today's Grilled Vegetables  
本日の焼き野菜

•••

KOBE Beef Loin120g or Japanese Beef Tenderloin150g  
神戸牛ロース 120g 又は 特選黒毛和牛フィレ 150g

•••

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

•••

Seasonal Dessert  
アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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.

# BOTAN

## 牡丹

Supremacy Dinner

鮑、伊勢海老と神戸牛ディナー

52,700

Takumi Style, Tomato Flambe

ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

•••

Today's Seasonal Appetizer

本日の季節の前菜

•••

Grilled Abalone

活 鮑のグリル

•••

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

•••

KOBE Beef Loin100g or Japanese Beef Tenderloin120g

神戸牛ロース 100g 又は 特選黒毛和牛フィレ 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

•••

Seasonal Dessert

アトリエ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

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.

RINDO

# 竜胆

Lobster & Wagyu  
伊勢海老と黒毛和牛

36,000

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 100g or Tenderloin 80g  
特選黒毛和牛のロース 100g 又はフィレ 80g

...

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

...

Seasonal Dessert  
アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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材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.

KIKYO

# 桔梗

Abalone & Wagyu

鮑と黒毛和牛

30,800

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 Loin100g or Tenderloin80g

特選黒毛和牛の ロース 100 g 又はフィレ 80g

...

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

...

Seasonal Dessert

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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.

# HANABISI

## 花菱

Specially Wagyu  
二種の海鮮と黒毛和牛

23,100

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 100g or Tenderloin 80g  
特選黒毛和牛の ロース 100g 又はフィレ 80g

...

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

...

Seasonal Dessert  
アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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.

KIKUSUI

# 菊水

Wagyu Dinner  
鮮魚と黒毛和牛

22,000

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  
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 Loin100g or Tenderloin80g  
特選黒毛和牛の ロース 100 g 又はフィレ 80g

...

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

...

Seasonal Dessert  
アトリエ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

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.

# Seafood Course

## シーフードコース

Lobster & Abalone

伊勢海老と鮑

30,800

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 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 Portion)

活 伊勢海老 (半身) のグリル

...

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

...

Seasonal Dessert

アトリエデザートよりパティシエ特製デザート

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.

# À la Carte

## Appetizers

Freshly-mixed Salad	匠特製フレッシュサラダ	2,750
Seasonal Appetizer TAKUMI 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.