

# eat

## 赤身ニクまみれ

「量は少なく品多く 赤身肉のフルコース」

- 和牛ポップコーン
- 赤身肉の大判焼き
- 生野菜とトマト味噌
- 和牛カナッペ
- 牛ヒレのトリュフ天ぷら
- 炭火肉焼き2種食べ比べ
- 今日の一品
- しゃぶしゃぶ
- すき焼き
- 生雲丹のリゾット
- なめらか杏仁豆腐

14300

## ツマミまみれ

「和牛と和食のおつまみコース」

- 和牛ポップコーン
- 肉のお友2種
- 炭火肉焼き2種
- ツマミ7種
- ひとくちカレー
- 肉赤出汁

8800

## まずはお肉

～炭火肉焼き～

赤身	神戸牛 ウチモモ	二人前	3740
赤身	神戸牛 ナカニク	二人前	3740
赤身	神戸牛 ランプ	二人前	3960
赤身	赤牛 カイノミ	二人前	4070
霜降り	神戸牛 ヒウチ	二人前	3960
霜降り	神戸牛 イチボ	二人前	3960
スペシャル	幻の黒牛タン	二人前	4400
スペシャル	厚切りシャトーブリアン	二人前	4950

～炭火肉焼き盛り合わせ～

おまかせ炭火肉焼き 三種	二人前	5500
おまかせ炭火肉焼き 五種	二人前	7150

～しゃぶしゃぶ～

いろいろ山菜とイクラ 銀鮓仕立て		
おまかせ ちょこっと一種	二人前	3520
おまかせ 二種	二人前	5170

～炭火すき焼き～

大分県の美味しい卵で		
おまかせ ちょこっと一種	二人前	3300
おまかせ 二種	二人前	4950

## 牡蠣つまみ

岩手県産 生牡蠣	一個	1210
岩手県産 焼き牡蠣	一個	1320
岩手県産 牡蠣フライ	一個	1320
T・K・O(トリュフカキオデン)	二人前	3300

## 名物

肉寿司	一貫	880
ヒレ天手巻き	一本	2200
ヒレカツサンド	二人前	4950

〔追加 +生うに / +キャビア / +黒トリュフ〕

## とりあえず

理想のオニオングラタンスープ	一杯	1100
旨いキムチ		880
生野菜とトマト味噌	一個	990
ぬか漬け		1100
牛タンとクリームチーズのポテトサラダ		1320
レモン香る ホタテとキャベツのムース		1430
新鮮 鶏レバー塩ナムル		1430
クレソンと和牛のお浸し		1540
とろけるレバームース		1540
冷やしフルーツトマト		1650
旨いチーズ盛り合わせ		1650
生うにとアボカドのお浸し		2420
赤身肉のたたき 山わさびぶっかけ		2640

## 肉待ち

ハムカツ 紅生姜ソース		880
和牛塩つくね	一個	990
京都 海老芋のカラアゲ 酒盗かけ		990
揚げギンナン		1210
本気のソーセージ	一本	1320
もちもちチーズ 磯辺天ぷら	一個	1320
長芋のフライドポテト カラスミまぶし		1650
桜海老と山菜のつまみ揚げ		1760
タケノコ丸ごと炭火焼き	一本	1980
旨い神戸牛のカラアゲ		2200
赤身ローストビーフ サラダ仕立て		2310
トリュフ香る海老グラタン		2750
生うに大葉天ぷら		3300

## 肉め

うなぎとお肉のひつまぶし	一合	5940
和牛時雨煮といくらの炊き込みご飯	一合	3520
めの牛骨ラーメン	一人前	1210
カレーライス	一人前	1100
肉赤出汁	一人前	550

## 肉後

ホットチョコレート	一杯	660
自家製 生キャラメル塩アイス	一個	660
なめらか杏仁豆腐	一個	660

肉  
和  
食

eat

CHEF'S SPECIAL CHOICE

「BRAND WAGYU LEAN FULL COURSE」

WAGYU POP CORN

CHACOAL GRILLED SLICED BEEF

FRESH VEGETABLE WITH TOMATE MISO

WAGYU CANAPE

TEMPURA OF TENDERLOIN WITH TRUFF

GRILLED BEEF 2 TYPES

TODAY'S DISH

SHABU-SHABU

SUKIYAKI

SEA URCHIN RISOTTO

ALMOND JELLY

14300

CHEF'S CHOICE

「WAGYU & WASYOKU COURSE」

WAGYU POP CORN

SIDE DISH 2TYPES

GRILLED BEEF 2 TYPES

APPETIZER 7 TYPES

CURRY WITH RICE

BEEF MISO SOUP

8800

PLEASE ORDER MEAT FIRST.

~ GRILLED BEEF ~

LEAN BEEF KOBE TOP ROUND FOR 2 3740

LEAN BEEF KOBE OUTSIDE ROUND FOR 2 3740

LEAN BEEF KOBE RUMP FOR 2 3960

LEAN BEEF AKAUSHI BOTTOM FLAP FOR 2 4070

MARBLED KOBE TRI-TIP FOR 2 3960

MARBLED KOBE RUMP CAP FOR 2 3960

RECOMMENDATION OX TONGUE FOR 2 4400

RECOMMENDATION CHATEAUBRIAND FOR 2 4950

~ ASSOORTED GRILLED BEEF ~

THREE KINDS OF BEEF FOR 2 5500

FIVE KINDS OF BEEF FOR 2 7150

~ BEEF- SHABU SHABU ~

ONE KIND OF TODAY'S SPECIAL FOR 2 3520

TWO KIND OF TODAY'S SPECIAL FOR 2 5170

~ BEEF- SUKIYAKI ~

ONE KIND OF TODAY'S SPECIAL FOR 2 3300

TWO KIND OF TODAY'S SPECIAL FOR 2 4950

OYSTER

FRESH OYSTER 1 PIECE 1210

GRILLED OYSTER 1 PIECE 1320

DEEP FRIED OYSTER 1 PIECE 1320

T · K · O (OYSTER & TRUFFLE 'ODEN') FOR 2 3300

SPECIALITE

WAGYU SUSHI 1 PIECE 880

FRIED TENDERLOIN HAND ROLLED SUSHI 1 PIECE 2200

FILLET CUT-LET SANDWHICH FOR 2 4950

Add (SEAURCHIN / CAVIAR / TRUFFLE)

FOR NOW

ONION GRATIN SOUP 1 CUP 1100

KIMCHI 880

FRESH VEGETABLE WITH TOMATE MISO 1 PIECE 990

NUKA-ZUKE PICKLES 1100

POTATE WITH OX TONGUE SALAD 1320

CABBAGE MOUSE WITH SCALLOP 1430

CHICKEN LIVER SALT NUMUL 1430

BOILED WATERCRESS WAGYU WITH BONITO FLAKES 1540

LIVER MOUSSE 1540

FRUIT TOMATO 1650

ASSORTED CHEESE 1650

SEA URCHIN & AVOCADO WITH GELEE 2420

TAR-TAR WITH WILD WASABI 2640

AMUSE

HAM CUTLET GINGRE SAUCE 880

WAGYU DUMPLING 1 PIECE 990

DEEP FRIED TARO WITH SALTED GUTS 990

FRIED GINKGO NUT 1210

HOUSE MADE SAUSAGE 1 PIECE 1320

CHEESE TEMPURA WITH SEAWEED 1 PIECE 1320

FRIED CHINESE YAM WITH BOTARGO 1650

TEMPURA OF SAKURA SHRIMP & WILD PLANTS 1760

GRILLED BAMBOO SHOOT 1 PIECE 1980

DEEP FRIED KOBE BEEF 2200

ROAST BEEF SALAD 2310

PRAWN AND TRUFFLE GRATIN 2750

TEMPURA OF SEAURCHIN & MACROPHYLL 3300

FINALLY

EEL & BEEF BOWL 1 BOWL 5940

GINGER SIMMERED WAGYU & SALMON ROE RICE 1 BOWL 3520

BEEF TAIL RAMEN 1 BOWL 1210

CURRY WITH RICE FOR 1 1100

MISO FLAVORED BEEF SOUP 1 CUP 550

DESSERT

HOT CHOCOLATE 1 CUP 660

HOMEMADE SALTY CARAMEL ICECREAM 1 SCOOP 660

ALMOND JELLY 1 CUP 660