

キムチ
3種盛合せ
¥960 Kimchi assortment



前菜
Appetizer

豆もやしナムル ¥600
Bean sprouts namul

ほうれん草ナムル ¥600
Spinach namul

ナムル4種盛合せ ¥880
Namul assortment

白菜キムチ ¥660
Chinese cabbage kimchi

大根キムチ ¥600
Radish kimchi

胡瓜キムチ ¥600
Cucumber kimchi

サラダ
Salad



旬野菜の
彩りサラダ
¥1,450
Seasonal vegetable salad

丹波高原
ネギサラダ ¥700
Green Onion Salad from Kyoto Tamba Kogen



包み野菜盛合せ ¥840
Vegetables to Wrap and Eat

和牛しぐれと
トリュフのポテサラ ¥700
Potato salad with gingered "Wagyu" and truffle

特製 Choregi-salad ¥680
Choregi-salad

えごまの葉 ¥420
Korean Oilseed Perilla

大根酢漬けスライス ¥460
Pickled Radish

サンチュ ¥580
Korean Lettuce

は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

四方を山々に囲まれ、清涼な空気と豊かな水、美しい森に恵まれた信州。肉牛にストレスを与えないこの環境で、一頭一頭、愛情を込めて健全に育てられた信州和牛は、香りと食感に優れていると言われています。その中でも脂肪交雑(サシ)の等級に加えて、脂肪の風味や口溶けに影響を与える「オレイン酸の含有率」の両方を、長野県が定めた基準の数値を満たした牛肉のみが「信州プレミアム牛肉」と認定されています。

熟練の目利きが素材を吟味し、信州プレミアム牛などの銘柄牛をはじめとした、全国各地から当日最も状態の良いA5・A4ランクの上質な黒毛和牛を厳選。見た目の美しさ、香り、食感、味わい、肉そのものが持つ魅力を存分に引き出すべく、卓越した技術を持つ肉師が丁寧に刃を入れて、お客様にご提供いたします。

当店では黒毛和牛本来の美味さを持ち合わせている、雌牛を使用しております。お口の中で溢れ出すシンプルな素材の旨味と、柔らかな食感を存分にご堪能下さい。京都の風情漂う鴨川を望みながら、大人の隠れ家で贅沢な時間をお楽しみいただけます。

Surrounded by mountains, Shinshu is blessed with cool air, plentiful water, and beautiful forests. In this stress-free environment, Shinshu Wagyu cattle are raised with love and care, and are said to have an excellent aroma and texture. Among them, only beef that meets the standard set by Nagano Prefecture for both the grade of fat crossbreeding (sashi) and the oleic acid, which affects the flavor and melt-in-the-mouth quality of the fat, is certified as "Shinshu Premium Beef". Our skilled chefs carefully select the best A5 and A4-ranked

Japanese black cattle from all over the country, including Shinshu Premium Beef. In order to maximize the attractiveness of the meat itself, such as its beautiful appearance, aroma, texture, and taste, it is carefully prepared and served to customers by highly skilled craftsmen. We use only female cattle that have the authentic flavor of Japanese black beef. Please enjoy the simple flavor of the material and the tender texture that overflows in your mouth. With a view of the Kamo River in Kyoto, you can enjoy a luxurious time in a hidden place for adults.



塩たれ
特撰焼肉
Specialty beef



大判肩ロース ¥1,680

Large shoulder roast

上カルビ ¥2,100

Special boneless short rib

LAカルビ(骨付きカルビ) ¥2,200

Short rib

ハラミ ¥2,220

Outside skirt

上ハラミ ¥2,540

Special outside skirt

徳カルビ ¥1,380

"TOKU" original boneless short rib



特撰ロース

¥2,480 Special Loin



切り落としMIX

¥1,980 Assorted beef trimmings

※数量限定販売の為、売切れ次第終了

特上ミノ(第一胃) ¥1,380

"Mino"(first stomach)

テッチャン(大腸) ¥1,180

"Tecchan"(large intestine)

ホソ(小腸) ¥890

"Hoso"(small intestine)

天肉(ほほ肉) ¥1,300

"Ten-niku"(cheek meat)

ハツ(心臓) ¥890

"Hatsu"(heart)

アカセン(第四胃) ¥890

"Akasen"(fourth stomach)

コリコリ(大動脈) ¥800

"Kori kori"(aorta)

センマイ(第三胃) ¥800

"Senmai"(third stomach)

ホルモン
Innards

塩だれ・味噌だれを
お選び下さい



**ホルモン
4種盛合せ** ¥2,180

Assorted Beef Innards

は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

**和風
とろろユッケ**
¥1,480

Japanese style "Yukhoe" with Grated yam



肉刺し
Steak tartare



和牛特選ユッケ
¥1,450

The Choicest Wagyu Beef
"Yukhoe" (Steak tartare)

**ホルモン
ポン酢**

¥860 Innards with Ponzu



白センマイ

¥840 Beef Omasum

当店は保健所の指導の下、規定の全基準を満たし、令和3年3月に生食用食肉取扱い許可を取得しています。
一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあります。お子様・高齢の方・食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えて下さい。

牛タン
Tongue



厚切りタン
¥2,160 Thick-sliced tongue

特製たれタン
¥1,580 Special Tongue with Sauce



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product



**黒毛和牛タン
味わい3種盛合せ**
¥2,600 Assorted Japanese black beef thick-sliced tongue

黒毛和牛上タン塩 ¥2,800
Special Japanese Black Beef Tongue with Salt

京都九条ネギタン塩 ¥1,740
Beef Tongue with Salt and Green onions (Kujo-negi)

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり 前菜 サラダ 肉刺し 牛タン 特撰焼肉 ホルモン 赤身肉 盛合せ

厳選和牛 盛合せ

Assorted special wagyu

厳選和牛5種盛合せ

¥ 6,800 Assorted special wagyu beef



本日の 希少部位 3種盛合せ

¥ 6,500 Today's Assorted Rare Part



本日の 厳選赤身肉 4種盛合せ

¥ 5,800 Today's assorted light red meat



は当店のおすすめ商品です Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです * All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり 前菜 サラダ 肉刺し 牛タン 特撰焼肉 ホルモン 赤身肉 盛合せ

あつさり部位 赤身肉

Light red meat 塩・たれ



本日の 希少部位3種盛合せ

¥ 6,500 Today's Assorted Rare Part

イチボ "Ichibo" (H-bone)	¥ 2,500	ヒウチ "Hiuchi" (rare part of top round)	¥ 2,500
ミスジ "Misuji" (eye of knuckle)	¥ 3,100	ランプ "Rump" (sirloin butt)	¥ 2,100

厳選赤身肉の焼きしゃぶ

¥ 1,820 Roast sliced lean beef



は当店のおすすめ商品です Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです * All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり

前菜
サラダ

肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

赤身肉

盛合せ

名物
ステーキ

逸品・焼き物
イモの畑・スープ

A la carte 逸品焼物

季節の焼き野菜

¥1,800

Seasonal grilled vegetables

※毎日新鮮なお野菜を仕入れております。詳しくはスタッフまで



京のもち豚(バラ) ¥900
Mochi-buta-pork

京赤地どり ¥900
Locally produced chicken

海老 ¥640
Shrimp

ホタテ ¥1,400
Scallop

イカ ¥640
Squid

粗挽きウインナー ¥650
Coarse-ground Sausage

にんにくオイル焼 ¥520
Grilled foil-wrapped garlic

韓国のに ¥350
Korean dried seaweed sheets



厳選肉炙り寿司3貫

¥1,580 Carefully Selected Meat Broiled Sushi

麺のスープ

Rice, Noodle and Soup

石焼きピビンバ ¥1,200
Stone-baked Bibimbap

ピビンバ ¥880
Bibimbap

たまごスープクッパ ¥820
Egg Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

わかめスープクッパ ¥820
Seaweed Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

ごはん(小) ¥320
Rice (small)

ごはん(中) ¥380
Rice (medium)

ごはん(大) ¥440
Rice (large)

特製あわび粥

¥1,600

Abalone Rice Porridge



牛テールの石焼き餡かけご飯

¥1,600

Beef tail with starchy sauce



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり

前菜
サラダ

肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

赤身肉

盛合せ

名物
ステーキ

逸品・焼き物
イモの畑・スープ

名物 "Toku" Specialty beef

極上サーロインのすき焼き(京都ブランド卵 "くろ丹波"付き)

¥3,200 (追加卵 +¥220)

Special Sirloin "Sukiyaki" with Eggs of Kyoto "Kuro-Tamba"

※残った卵はTKGがオススメです

九条ネギとホルモンのタレ焼き

¥1,580 (追加卵 +¥220)

Kujo green onion and offal grilled with sauce

※特製だれでお召し上がりください。

リブローズの姿切り

¥1,980

Ribeye sliced

牛テールの柔らか煮

¥1,620

Beef Tail Simmered

華咲き焼肉

¥2,100

Speciality short ribs

ステーキ 黒毛和牛

Japanese black beef Steak

厚切りヘレ (200g) ¥11,600
Tenderloin Steak

シャトーブリアン (100g) ¥6,800
Chateaubriand Steak

サーロインステーキ (200g) ¥8,000

(300g) ¥10,500



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり
前菜
サラダ

肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

赤身肉
盛合せ

名物
ステーキ
焼き物逸品
ご飯&もの

イモの類
スープ
デザート
お飲物

Drink menu お飲み物

ビール

Beer

- アサヒスーパードライ 生中 ￥720
Asahi Super Dry (Draft Beer) Medium size
- アサヒスーパードライ 生小 ￥610
Asahi Super Dry (Draft Beer) Small size
- アサヒスーパードライ(中瓶) ￥820
Asahi Super Dry (Bottle Beer) Medium size
- 麒麟一番搾り(中瓶) ￥820
Kirin Ichiban-shibori (Bottle Beer) Medium size
- ノンアルスーパードライ(小瓶) ￥620
Alcohol-free Beer

焼酎

(ロック・水・ソーダ・お湯割り/緑茶割りのみ+100円)

Shouchu (on the rocks / with hot water / with water / with soda / +¥100 only with green tea)

追加 レモン ¥350

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 三岳 [芋] ￥690
Mitake | 杜氏寿福絹子 [麦] ￥760
Toujijufuku Kinuko |
| 赤霧島 [芋] ￥760
Aka Kirishima | 一粒の麦 [麦] ￥720
Hitotsubu no Mugi |

ハイボール

Whiskey and soda

- | | |
|---|--|
| ブラックニッカハイボール ￥640
Black Nikka Whiskey and soda | コークハイボール ￥640
Whiskey and Coke |
| 白州ハイボール ￥1,250
Hakushu Whiskey and soda | カルピスハイボール ￥640
Whiskey and Calpis |
| 山崎ハイボール ￥1,250
Yamazaki Whiskey and soda | ジンロック ￥600
Gin Locked ice |
| ジンジャーハイ ￥640
Whiskey Ginger | ジンレモン ￥720
Gin and Tonic with Lemon |

酎ハイ

Shochu Highball

- | | |
|---|---|
| レモン ￥640
Lemon Shochu Highball | ウーロン ￥640
Oolong Tea Shochu Highball |
| グレープフルーツ ￥640
Grapefruit Shochu Highball | ぶどう ￥640
Grape Shochu Highball |
| カルピス ￥640
Calpis Shochu Highball | 白桃 ￥640
White peach Shochu Highball |
| 柚子 ￥640
Yuzu Shochu Highball | |

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり
前菜
サラダ

肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

赤身肉
盛合せ

名物
ステーキ
焼き物逸品
ご飯&もの

イモの類
スープ
デザート
お飲物

石焼きガーリックライス

¥1,200 Stone-baked garlic rice



土鍋紫香楽
きぬひかりご飯(2合)
¥1,500 "Kinuhikari" rice cooked in a clay pot



- 韓国冷麺 ￥1,200
Korean cold noodle soup
- たまごスープ ￥660
Egg soup
- わかめスープ ￥660
Seaweed soup
- キッズプレート ￥1,100
Kid's meal

キッズプレート商品には以下のアレルギー物質が含まれています。
小麦、えび、卵、大豆、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、ごま、鮭、リンゴ、オレンジ、ゼラチン

ソルロンタン

(牛骨スープ)

¥1,100
Beef bone soup and noodle



ピビン麺 ￥1,000
Korean spicy mixed noodles
(ハーフサイズ ¥580)

デザート

Dessert

シャーベット ￥580
Seasonal Dessert
自家製濃厚ブリュレ ￥640
Creme Brulee

は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

さっぱり
ヨーグルトアイス
¥640 Refreshing
yogurt ice cream



コーヒーゼリーと
芳醇バナナアイス
¥620 Coffee jelly with
vanilla ice cream

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり 前菜 サラダ
肉刺し 牛タン
特撰焼肉 ホルモン

赤身肉 盛合せ

ステーキ 名物 焼き物 逸品 ご飯もの

麺 スープ デザート

お飲物

お飲物

コース料理

コース料理

Course menu

弁財天コース

“Benzaiten” Course

Reservation required! This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ¥7,500

厳選部位タレ焼き3種盛合せなど **全8品**

厳選した黒毛和牛ほか、前菜からデザートまで楽しめるスタンダードコース。

先附 — 前菜4種盛合せ

Assortment of 4 appetizers

塩焼 — 厳選部位塩2種盛合せ

Assortment of 2 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt

野菜 — 季節の有機野菜サラダ

Organic vegetable salad

逸品 — 和牛特製ハンバーグ

Wagyu Beef special hamburger

タレ焼 — 厳選部位たれ3種盛合せ

Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces

お食事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯

“Kinuhikari” rice cooked in a clay pot

丼 椀 — 本日のスープ

Today's soup

甘味 — 季節のデザート

Seasonal dessert

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual



大黒天コース

“Daikokuten” Course

Reservation required! This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ¥8,800

特選ロースほか、新鮮ホルモンたれ2種盛合せなど **全11品**

信州プレミアム牛ほか、当店の人気商品をご堪能頂けるお得なコース。

先附 — 前菜4種盛合せ

Assortment of 4 appetizers

肉刺し — 和牛特選ユッケ

The Choicest Wagyu Beef “Yukhoe” (Steak tartare)

肉寿司 — 炙り肉寿司2貫

Roast Sushi (2pieces)

塩焼 — 厳選和牛塩2種盛合せ

Assortment of 2 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt

野菜 — 季節の有機野菜サラダ

Organic vegetable salad

椀もの — 本日の椀

Today's single item dishes

タレ焼 — 厳選和牛たれ3種盛合せ

Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces

タレ焼 — ホルモンたれ2種盛合せ

Assortment of 2 innerds with sauces

お食事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯

“Kinuhikari” rice cooked in a clay pot

丼 椀 — 本日のスープ

Today's soup

甘味 — 季節のデザート

Seasonal dessert

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり 前菜 サラダ
肉刺し 牛タン
特撰焼肉 ホルモン

赤身肉 盛合せ

ステーキ 名物 焼き物 逸品 ご飯もの

麺 スープ デザート

お飲物

お飲物

コース料理

生絞りサワー

Fresh Juice Sour

生搾りレモン ¥760

Fresh Lemon Juice Sour

生搾りグレープフルーツ ¥800

Fresh Grapefruit Juice Sour

洋酒 (ロック・水割り)

Whisky (on the rocks / with water)

白州 ¥1,500

Hakushu

山崎 ¥1,500

Yamazaki

梅酒 (ロック・水・ソーダ割り)

Plum Wine (on the rocks / with water / with soda)

山崎焙煎樽熟成梅酒 ¥690

Matured in toasted casks in YAMAZAKI Whisky Blended Umeshu

百年梅酒 ¥730

Hyakunen Umeshu

韓国酒

Korean Alcoholic Beverage

マッコリ ¥2,000

“Makgeolli” Korean rice wine (bottle)

マッコリグラス ¥700

“Makgeolli” Korean rice wine (Glass)

グラスワイン

Glass of Wine

グラスワイン(赤) ¥720

Red wine

グラスワイン(白) ¥720

White wine

日本酒

Japanese Sake

本醸造 京山水 ¥660

“Kyo Sansui” Japanese Sake (glass)

本醸造 京山水(燗・冷)1合 ¥800

“Kyo Sansui” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

純米酒 黒牛 ¥880

“Kuroushi” Japanese Sake (glass)

純米酒 黒牛(燗・冷)1合 ¥1,260

“Kuroushi” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

純米大吟醸 醸し人九平次 ¥1,200

“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (glass)

純米大吟醸 醸し人九平次(燗・冷)1合 ¥1,700

“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

ソフトドリンク

Soft Drink

コーラ ¥460

Cola

ジンジャーエール ¥460

Ginger ale

カルピス ¥460

Calpis

オレンジ (100%) ¥460

Orange

サンペレグリーノ(微炭酸天然水)500ml ¥580

Sanpellegrino(Slightly carbonated natural water)

烏龍茶 ¥460

Oolong Tea

コーン茶 ¥460

Corn tea

黒烏龍茶 ¥560

Black oolong tea

ダイヤレモン ¥580

Daiamond lemon

コーヒー(ホット/アイス) ¥500

Cofee Hot / Ice

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

Lunch menu 御膳

35年以上のキャリアを持つ肉匠が素材を吟味、
銘柄牛をはじめとした、当日最も状態の良い厳選した雌牛を使用しております。
熟練の“業”により丁寧にカットされたお肉は、旨味を存分に引き出す為に特注でしつらえた
《信楽焼織部軸角台》を使って、炭火で一枚一枚丁寧に焼き上げました。
網から落ちた肉汁が炭に落ちて煙が上がり、その煙に燻されて肉がまた美味しくなる。
旨味と香り、凝縮された肉質の柔かさを存分にご堪能下さいませ。

ランチご提供時間 11:00~15:00 / L.O 14:30

特選黒毛和牛肉まぶし

ひつまぶしは1度に3種類の食べ方で楽しんで頂けるのが、大きな魅力のひとつです。
「和牛焼肉 徳」の肉まぶしは、最後までさっぱり美味しくご堪能頂けます。

【和牛焼肉 徳】流
美味しい食べ方

1. まずはそのまま素材の味を楽しんで頂く。
2. わさびやネギなど、お好みの薬味を加える。
3. 和風出汁を注ぎ、お茶漬け風にして頂く。



特選和牛しぐれ

和牛本来の柔らかい肉質に実山椒や生姜等、
コクのある味わいを凝縮した贅沢な一品。
出汁をかけると、しぐれ肉がぐっと引き立ちます。

特選和牛しぐれひつまぶし御膳 ¥2,000
Special Wagyu beef "Hitsumabushi"(chopped beef over rice)
(肉増し Add extra beef ¥3,200)

特選赤身肉

ほど良い霜降り、赤身肉本来の
濃厚な旨味を存分にご堪能下さい。
赤身肉ならではの、深みある味わいをお楽しみ頂けます。

特選赤身肉ひつまぶし御膳 ¥2,200
Special light red meat "Hitsumabushi"(chopped beef over rice)
(肉増し Add extra beef ¥3,500)

和牛極上サーロイン

お肉本来の柔らかさや甘さ、脂の旨みが
お口いっぱいに広がり、蕩けてしまう程の美味しさです。
黒毛和牛サーロインの上質な肉汁は、ご飯との相性も抜群。

和牛極上サーロインひつまぶし御膳 ¥3,200
Special Wagyu sirloin "Hitsumabushi"(chopped beef over rice)
(肉増し Add extra beef ¥4,500)

特選赤身肉+サーロインMIX

赤身肉の濃厚な旨味、お肉本来の甘さを感じるサーロインを、ダブルで味わえる贅沢な御膳。

和牛特選赤身肉+極上サーロインMIXひつまぶし御膳 ¥2,600
Special light red meat and Special sirloin "Hitsumabushi"(chopped beef over rice)
(肉増し Add extra beef ¥4,000)

※価格は全て税込み価格となります
* All displayed prices include tax

特選和牛重

和牛本来の旨味と柔らかさ、
濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

特選和牛焼肉重 ¥3,200
Special Wagyu beef "Yakinikiju"(rice bowl topped with grilled beef)
(肉増し Add extra beef ¥4,500)

和牛極上サーロイン重

お肉本来の柔らかさや甘さ、脂の旨みが
お口いっぱいに広がり、お口の中でとろける。

和牛極上サーロインステーキ重 ¥3,600
Special Wagyu sirloin "steakju"(rice bowl topped with steak)
(肉増し Add extra beef ¥4,800)

信州プレミアム牛「すき焼き」

信州プレミアム牛の赤身肉と霜降りロースを使用。
肉の旨味と、割り下の上品な甘味が見事に絡み合った
味わいは絶品。また最高級の牛肉と相性の良い
京都の地野菜をふんだんに使用。

信州プレミアム牛すき焼き御膳 ¥2,800
Shinshu premium beef "Sukiyaki-gozen"

えびす コース

“Ebisu” Course

Reservation required! This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ¥11,000

和牛プレミアムユッケほか、
極上部位のすき焼きなど

全10品

満足度NO.1。えびすコースでしか味わえない逸品や、
厳選和牛の旨味を最大限に活かした極上コース。

先附 — 旬菜逸品4種盛合せ

Assorted four appetizers

肉刺し — 和牛プレミアムユッケ

Highest grade Japanese beef yukhoe (steak tartare)

肉寿司 — 特選炙り肉寿司2貫

Roast Sushi (2pieces)

塩焼 — 厳選和牛塩3種盛合せ

Assortment of 3 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt

野菜 — 季節の有機野菜サラダ

Organic vegetable salad

名物 — 極上部位のすき焼き

〜トリュフ添え〜

Sukiyaki of the finest part ~ with truffle ~

タレ焼 — 厳選和牛たれ3種盛合せ

Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces

お食事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯

"kinuhikari" rice cooked in a clay pot

〆椀 — 本日のスープ

Today's soup

甘味 — 季節のデザート

Seasonal dessert

各コースご注文時の
注意事項

- ・2名様よりご予約可/コースは人数様分のご注文となります。
- ・2日前までに要予約。
- ・仕入状況により予告なくお料理内容が変更する場合がございます。
- ・アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にご相談くださいませ。
- ・コースの最終受付は21時まで。
- ・お席のご指定はお受け出来ません。ご了承ください。
- ・ご予算等のご相談もお気軽にご相談くださいませ。

※一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあります。お子様・高齢の方・食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えて下さい。

飲み放題 ¥2,500 コース

2時間飲み放題(90分L.O) ※ご注文はグラス交換とさせていただきます。 menu option: All you can drink

※価格は全て税込み価格となります
* All displayed prices include tax