

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

Please Choose Favorite Beef
お好きなものをお選びください

For Additional 追加	
Foie gras de canard フォアグラソテー	5,500
Scallops 帆立貝	4,400
Half Cut Japanese Lobster 伊勢海老 (半身)	14,850
Abalone 1 Piece アワビ 1杯	5,500

Japanese KOBE Beef Loin
神戸牛 ロース

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

Chikuho Beef Loin
博多和牛 (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 | Chikuho 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 / 博多和牛 (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

Foie gras de canard	フォアグラのソテー	5,500
Grilled Abalone 1 Peace	活 鮑のグリル (1杯)	5,500
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 -

26,400

Amuse Bouche TAKUMI Style
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 fruits sauce
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 季節のフルーツソースを添えて

●●●

Grilled Seasonal Fish
鮮魚のグリル
苅田町産いくりジャムのソース福岡県産小麦のパンを添えて

●●●

Yuzu flavored konjac with Grilled Vegetables
苅田町等覚寺産手作りゆず味噌を添えたみやこ町産ゆずこんにゃく
本日の焼き野菜

●●●

Hakata Wagyu Sirloin (Chikuho Beef) - 80g
From Morimoto Farm, Fukuoka Prefecture
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 (Hakata Jidori)
はかた地どり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 苅田町産 「夢つくし」 使用 ～

●●●

Mini Strawberry parfait with Strawberry Jam
福岡・築上町産「あまおうジャム」と豊前市産発芽玄米甘酒を使った ミニパフェスタイル あまおうソルベを添えて

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。ご了承ください。
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。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% 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

...

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style

季節の前菜 匠スタイル

...

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 Potion)

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.

H O U O U

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

•••

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style
季節の前菜 匠スタイル

•••

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

•••

Seasonal Appetizer, TAKUMI Style

季節の前菜 匠スタイル

•••

Grilled Abalone

活 鮑のグリル

•••

Grilled Lobster

活 伊勢海老のグリル 宮崎県産完熟柚子胡椒ドレッシング

•••

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.

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 宮崎県産完熟柚子胡椒ドレッシング

...

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
福岡県産あかもくのソース 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 Seasonal Fish and Grilled Scallop
鮮魚のグリル
菊田町産いくりジャムのソース福岡県産小麦のパンを添えて
帆立貝のグリル 築上町産焼きスイートコーンクリームソース
福岡県産小麦「ミナミノカオリ」のパンを添えて

...

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 Seasonal Fish
鮮魚のグリル
菊田町産いくりジャムのソース福岡県産小麦のパンを添えて

...

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.

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.

À la Carte

Appetizers

Freshly-mixed Salad	匠特製フレッシュサラダ	2,750
Foie gras de canard	フォアグラ・ド・カナール	5,500
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	5,500
Seasonal Grilled Fish	季節魚のグリル	5,500
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)	5,500

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 ファイル 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.