

# 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 Lunch

## 福岡 博多和牛ランチ

～ 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。ご了承下さい。  
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 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.

AOI

葵

Lobster & Wagyu  
伊勢海老と黒毛和牛

32,450

Takumi Style, Tomato Flambe  
ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

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 50g and Tenderloin 40g  
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g の食べ比べ

...

Fried Garlic Ric  
匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetable  
味噌汁と香の物

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon  
アトリエデセールより  
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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.

# TSUBAKI

## 椿

Abalone & Wagyu  
鮑と黒毛和牛

30,250

Takumi Style, Tomato Flambe  
ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

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 Loin 50g and Tenderloin 40g  
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g 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

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon  
アトリエデセールより  
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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.

IORI

庵

Specially Wagyu  
海鮮 2 種と黒毛和牛

22,550

Takumi Style, Tomato Flambe  
ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

•••

Grilled Seasonal Fish and Grilled Scallop  
鮮魚のグリル  
菊田町産いくら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 Loin 50g and Tenderloin 40g  
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g 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

•••

Ice Cream and Petit Gateau Wagon  
アトリエデセールより  
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

Coffee or Tea  
コーヒー又は紅茶

表示は税込込み料金です。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.

KASUMI

霞

Wagyu Lunch  
鮮魚と黒毛和牛

19,250

Takumi Style, Tomato Flambe  
ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

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 Loin 50g and Tenderloin 40g  
特選黒毛和牛のロース 50g とフィレ 40g 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

...

Ice Cream and Petit Gateau Wagon  
アトリエデセールより  
パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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.

# Specially Select Beef Lunch

## 九州産 A3 黒毛和牛 贅沢ランチ

Select Beef × Seafood

海鮮 2 種と九州産黒毛和牛

13,200

Takumi Style, Tomato Flambe

ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

•••

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

•••

Select Domestic Beef 100g

九州産 黒毛和牛 A3 ロース 100g

•••

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

•••

Ice Cream and Petit Gateau Wagon

アトリエデセールより

パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

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.

# Select Beef Lunch

## 九州産 A3 黒毛和牛ランチ

Select Beef Lunch

鮮魚と九州産 黒毛和牛

10,450

Takumi Style, Tomato Flambe  
ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

...

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

...

Select Domestic Beef 100g  
九州産 黒毛和牛 A3 ロース 100g

...

Steamed Rice or Fried Garlic Rice

白米

または

匠特製ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetable

味噌汁と香の物

...

Ice Cream

アトリエデセールより

パティシエ特製アイスクリーム

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.

# 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 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.