



初  
牛  
懷  
石



神无月~霜月  
Oct - Nov



## Lunch ランチ

Lunch Course  
ランチコース  
\$120

### MENU

Seasonal Cold Soup  
季節のスープ



Corned Beef and Green Salad  
尾崎牛コーンビーフ サラダ



Deep-Fried Lotus Root Filled with Minced Ozaki Beef  
蓮根挟み揚げ



Grilled Ozaki Beef  
尾崎牛のグリル



Red Wine Braised Ozaki Beef  
Japanese Turnip  
尾崎牛赤ワイン煮込み かぶら



“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki  
“Mangetsu” Soft Boiled Egg and Truffle  
Served with Steamed Rice and Miso Soup  
魯山人風尾崎牛すき焼き  
満月温泉玉子 トリュフ  
白ご飯と味噌汁  
(Additional Egg \$5)



Homemade Hokkaido Milk Ice Cream  
自家製北海道牛乳アイス

\*Dinner course are available for lunch with pre-order in advanced\*

## Dinner ディナー

Premium Ozaki Beef Course  
プレミアム尾崎牛コース  
\$300~~

*~A full experience 10 courses menu with  
“Tongue to Tail” concept together with premium cuts  
accompanied with seasonal ingredients~*

### MENU

Soup  
お椀



Appetizer  
前菜



Sukiyaki  
すき焼き



Refresher  
口直し



Braised Dish  
煮物



Dee-Fried Dish  
揚げ物



Small Dish  
小鉢



Grilled Dish  
グリル



Noodle  
麺類



Dessert  
デザート

Omakase Course  
おまかせコース  
\$400 | \$450  
(Required 2 Days Pre-Order In Advanced)