和牛懐石

如月~弥生

Feb & Mar 2023

Prices are subject to 8% GST and 10% Service Charge

Lunch
ランチ

SET LUNCH
ランチコース
$180++

MENU

Simmered Kyoto Radish with Minced Beef Miso
聖護院大根風呂吹き　肉味噌

Corned Beef | Canola Sprout “Nanohana”
尾崎牛コーンビーフ 菜の花

Ozaki Beef Tataki | Bamboo Shoot | Young Onion
尾崎牛タタキ　竹の子　オニオンヌーボー

Grilled Ozaki Beef
尾崎牛のグリル

Refresher
口直し

Ozaki Beef “ Pot-Au-Feu”
尾崎牛ポトフ

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

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream
Gula Melaka
自家製北海道牛乳アイス　グラマラッカ

OMAKASE LUNCH COURSE
ランチおまかせコース
$250++

MENU

Beef Tongue | Seasonal Vegetable
Beef Consommé Soup
牛タン　季節の野菜　コンソメスープ

Corned Beef | Canola Sprout “Nanohana”
尾崎牛コーンビーフ 菜の花

Ozaki Beef Tataki | Bamboo Shoot | Young Onion
尾崎牛タタキ　竹の子　オニオンヌーボー

“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki
Soft Boiled Egg and Truffle
魯山人風尾崎牛すき焼き
温泉玉子　トリュフ

Refresher
口直し

Ozaki Beef Katsu Sando
尾崎牛カツサンド

Grilled Ozaki Beef Sirloin
尾崎牛サーロインのグリル

Cold Soumen with Ox-Tail Jelly
冷やしそうめん　テールジュレ

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream
Burrata Cheese | Gula Melaka
自家製北海道牛乳アイス
ブラータチーズ　グラマラッカ

Dinner
ディナー

USHIDOKI COURSE
うしどきコース
$350++

MENU

Beef Tongue | Seasonal Vegetable
Served in Beef Consommé
牛タン　季節の野菜　牛肉コンソメ

Ozaki Beef Corned Beef
Canola Sprout “Nanohana”
尾崎牛コーンビーフ　菜の花

Ozaki Beef Tataki | Bamboo Shoot |Baby Onion
尾崎牛タタキ　竹の子　オニオンヌーボー

“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki
Soft Boiled Egg and Truffle
魯山人風尾崎牛すき焼き
温泉玉子　トリュフ

Refresher
口直し

Ozaki Beef “Agedashi” | Buckwheat Seed
尾崎牛揚げ出し　蕎麦の実

Ozaki Beef Katsu Sando
尾崎牛カツサンド

Ozaki Beef Sushi
尾崎牛寿司

Grilled Ozaki Beef Sirloin
尾崎牛サーロインのグリル

Cold Soumen with Ox-Tail Jelly
冷やしそうめん　テールジュレ

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream
Burrata Cheese | Strawberry Daifuku
自家製北海道牛乳アイス
ブラータチーズ　苺大福

OMAKASE DINNER COURSE
おまかせコース
$480++
(Menu including little seafood and raw beef dish)

MENU

Beef Tongue | Seasonal Vegetable
Served in Beef Consommé
牛タン　季節の野菜　牛肉コンソメ

Ozaki Beef Tartare | Caviar
尾崎牛タルタル　キャビア

Ozaki Beef Appetizer Platter (3 Kinds)
尾崎牛いろいろ
（３種類）

“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki
Soft Boiled Egg and Truffle
魯山人風尾崎牛すき焼き
温泉玉子　トリュフ

Refresher
口直し

Ozaki Beef Shabu-Shabu | Spring Vegetables
尾崎牛しゃぶしゃぶ　春野菜

Ozaki Beef Katsu Sando
尾崎牛カツサンド

Char-Grilled Ozaki Beef
(2 x Premium Cuts)
尾崎牛のグリル
（2 種類）

Cold Soumen with Ox-Tail Jelly
冷やしそうめん　テールジュレ

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream
Burrata Cheese | Strawberry Daifuku
自家製北海道牛乳アイス
ブラータチーズ　苺大福