



初
牛
懷
石



神無月～霜月

October ~ November 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

Steamed Egg Custard “Chawan Mushi”
Minced Beef Thick Soup
茶碗蒸し 牛肉そぼろあん

Ozaki Beef Cold Shabu

Japanese Chrysanthemum | Turnip Sauce
尾崎牛冷しゃぶ 春菊 蕪ソース

Corned Beef | Maitake Mushroom
尾崎牛コーンビーフ 舞茸

Grilled Ozaki Beef (Secondary Cuts)
Upgrade to Sirloin Additional \$30
尾崎牛のグリル

Refresher
口直し

Braised Ozaki Beef in Red Wine
尾崎牛赤ワイン煮込み

“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

Ozaki Beef Cold Shabu

Japanese Chrysanthemum | Turnip Sauce
尾崎牛冷しゃぶ 春菊 蕪ソース

Corned Beef | Maitake Mushroom
尾崎牛コーンビーフ 舞茸

“Rosanjin” Style Ozaki Beef Sukiyaki
Soft Boiled Egg and Truffle
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
ブライタチーズ 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 Cold Shabu

Japanese Chrysanthemum | Turnip Sauce

尾崎牛冷しゃぶ 春菊 蕪ソース



Corned Beef | Maitake Mushroom

尾崎牛コーンビーフ 舞茸



“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 Hot Pot “Nikusui” Style

尾崎牛肉吸い



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 | Peach Sauce

自家製北海道牛乳アイス

ブラータチーズ 桃ソース

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 Dobin Mushi | Matsutake Mushroom

尾崎牛土瓶蒸し 松茸



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 | Peach Sauce

自家製北海道牛乳アイス

ブラータチーズ 桃ソース