

旬菜コース

※コースは二名様より承ります

お一人様 六六〇〇円

季節の前菜盛り合わせ

- ・穴子笹巻き寿司
- ・蛸イカ酢味噌
- ・焼き空豆
- ・合鴨燻製
- ・葱明太子
- ・炙り若竹
- ・バイ貝うま煮

旬のお刺身(三種)

豊熟もち豚の西京焼き

赤海老の酒盗焼き

鱈の竜田揚げ

香味野菜添え

銀鮭の釜飯

イクラ
だし茶漬けとお漬物

本日の甘味

銀座ロビーコース

※コースは二名様より承ります

お一人様 五〇〇〇円

酒粕とドライフルーツのディップ

和野菜と生ハムのサラダ

柚子ドレッシング

旬のお刺身(三種)

トロ鱈の菜種焼き

豚ばらと新玉ねぎの照り焼き

海老の香味揚げ

桜鯛と若竹の釜飯

本日の甘味

※コースのラストオーダーは二十一時とさせていただきます。
仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。
プラス二〇〇〇円で飲み放題をお付けできます。

炭火焼き

備長炭でじっくりと丁寧に焼き上げた焼き物は、炭本来の薫りをお楽しみいただけます。

銀鱈の西京味噌焼き

一七四〇

三元豚の照り焼き

一〇八〇

みちのく清流どりの一夜干し

九八〇

旬野菜の炭火焼き

*黒板メニューをご参照ください

旬鮮魚の塩焼き

*黒板メニューをご参照ください

七輪炙り焼き

卓上にて、七輪をご用意いたします。

味噌漬け牛タンの炭火焼き

一七五〇

和牛ロース山椒焼き

二八六〇

炙り珍味三種盛り合わせ

九七〇

(穴子・ほたるいか・鮭とば
たたみいわし・エイヒレ)

*お好きな三点をお選びください

一
は
は

生湯葉のべっこう餡^{あん}

七〇〇

彩り野菜の浅漬け

六九〇

葱明太子

六四〇

いくらと数の子のポテトサラダ

七七〇

小松菜の浅漬けサラダ

八八〇

和野菜と生ハムのサラダ

八二〇

柚子ドレッシング

出汁巻き玉子

七五〇

銀鮭とペリーラのお浸し

八九〇

*ペリーラ：大葉のスプラウト

煮穴子

八〇〇

長芋のフライドポテト

五二〇

じゃが芋饅頭の揚げ出し^{まんじゅう}

六五〇

海老真丈

八〇〇

珍味

鯛わた塩辛

六八〇

ほたるいかの沖漬け

七九〇

梅水晶

六六〇

このわた

七二〇

子うるか

六九〇

御数

みちのく清流どりの竜田揚げ

一〇六〇

三種の貝と春菊の酒蒸し

一六〇〇

焼き雲丹のグラタン

一六三〇

牛タンの八丁味噌煮込み

一一〇〇

釜揚げしらすと
絹ごし豆腐のアヒージョ

一〇五〇

御飯

牛しぐれ煮と青山椒の釜飯 一七八〇

銀鮭といくらの釜飯 二四二〇

鶏塩そば 一〇二〇

本日の一口握り

*黒板メニューをご参照ください

甘味

わらび餅 五〇〇 焼きプリン 六四〇

お茶 - 甘味とご一緒に -

凍頂烏龍茶 六〇〇 焼き芋茶 六〇〇

すもも緑茶 六〇〇 *温かいものもご用意できます。

ソフトドリンク

信州ぶどうコンコードジュース 六八〇 ジンジャーエール 五五〇

信州白桃ジュース 六八〇 コーラ 五五〇

青森完熟りんごジュース ... 六八〇

オリジナル酎ハイ・サワー

こだわり茶葉を使用した

お茶割り

- 凍頂烏龍茶ハイ 六八〇

金宮×凍頂烏龍茶
フルーツのような華やかな香りと
甘味が楽しめる、和食によく合います。

- 米焼酎のすもも緑茶ハイ 七三〇

鳥飼×すもも緑茶
すももの甘酸っぱい香りと風味を
茶葉にのせたさっぱりとした味わい。

- 芋焼酎の焼き芋茶ハイ 七二〇

赤兎馬×焼き芋茶
ほうじ茶ベースの香ばしさの中に
ほんのり甘い香りとすっきりとした飲み口。
炭火焼きによく合います。

国産レモンを使った

こだわりのレモンサワー



- 特製レモンサワー 六八〇

黒糖焼酎を使ったコクのあるレモンサワー。
レモンの「グライテ」を溶かしてお楽しみください。

- 麴レモンサワー 六八〇

麴を原料の和ピリッツをベースにした、
すっきりとした味わいのレモンサワー。

- 辛口生姜レモンサワー 六八〇

体に優しいてんさい糖を使った
自家製生姜シロップを使っています。

- 生レモンサワー 六二〇

- 生グレープフルーツサワー 七〇〇

- 生すだちサワー 七〇〇

ビール

- アサヒスーパードライ生 八四〇

- アサヒスーパードライ(申瓶) 七五〇

- アサヒドライゼロ(ファンアルコール) 六二〇

国産クラフトビール

- 東京石川酒造 各一〇八〇

TOKYO BLUES

- シングルホップウイート

希少なシングルホップ由来の白ワインのような
華やかな香りと品の良い苦味が楽しめます。

- セツシヨンエール

弾けるような華やかなホップの香りと
豊かなコクが楽しめます。



ハイボール

- ブラックニッカハイボール 七〇〇

- ジンジャーハイボール 七〇〇

※表示価格は税込価格です。※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*Prices are tax included. *Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.

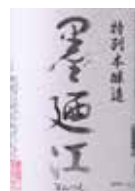
日本酒

特別本醸造【宮城】

すみのえ

墨廻江 本辛口

フレッシュな香り。
米の旨みと酸のバランス。
和食に良く合います。



一合 八八〇

グラス 五三〇

特別純米【福島】

ひろき

飛露喜

バナナのような果実香。
しっかりとした米の旨みと
酸味が感じられます。



一合 一一〇〇

グラス 六四〇

純米大吟醸【愛知】

かもしびとくへいじ

醸し人九平次

南国の果実を思わせる吟醸香、
お米の旨みとまろやかな甘さ
のバランスのとれた旨口。



一合 一四六〇

グラス 八二〇

特別純米【京都】

とくじろう

徳次郎

ふくらみのあるお米の香りと、
杏のようなフレッシュな香り。
キレのある酸の芳醇な味わい。



一合 九九〇

グラス 五八〇

山廃純米【兵庫】

おくはりま

奥播磨

穏やかな香りと
ほんのりとした香ばしさ。
熱燗でも楽しめます。



一合 一一〇〇

グラス 六四〇

純米吟醸【岡山】

たいてんしらぎく

大典白菊

マスカットのような穏やかな
含み香、雄町らしい柔かさと
ふくやかな旨みが楽しめます。



一合 一一三〇

グラス 六八〇

芋焼酎

佐藤【鹿児島】

七八〇

赤兎馬【鹿児島】

七二〇

三岳【鹿児島】

七〇〇

麦焼酎

中々【宮崎】

六六〇

麦冠情け嶋【東京】

七二〇

米焼酎

鳥飼【熊本】

八八〇

黒糖焼酎

朝日【喜界島】

七四〇

※表示価格は税込価格です。※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*Prices are tax included. *Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.

オリジナル・カクテル



煎茶ジントニック 八〇〇

実は相性の良い、煎茶とジン。
煎茶のほど良い渋味と
ジンの爽やかな香り特徴。



果実酢プモーニ 八三〇

果実酢を使い、爽やかに
仕上げました。
すっきりとした味わいです。



生姜モスコミユール 八〇〇

ウオッカに生姜をふんだんに
漬けこみ、生姜の香りと
スパイシーさが楽しめます。



柿アイステイ 八〇〇

柿リキュール×烏龍茶
柿の甘さとお茶の渋味で
紅茶のような華やかな味わいに。

〈自家製〉日本酒サングリア

●季節フルーツの

吟醸サングリア 一〇〇〇

フルーティーですっきりとした飲み口。
日本酒が苦手な方にもびったりです。

●三種のベリーと

紅茶のサングリア 一〇八〇

ベリーの甘酸っぱさと紅茶の香りを
お楽しみください。
食中酒にもびったりです。

果実酒

完熟梅酒 六四〇

鳳凰美田 秘蔵梅酒 七二〇

あらごし桃酒 七〇〇

あらごしみかん酒 七〇〇

出雲シャインマスカット 七三〇

ノンアルコール・カクテル

果実酢クーラー 六六〇

信州ぶどう 六六〇

コンコードスカッシュ 六六〇

SPARKLING & CHAMPAGNE



グラス
スパークリング・ワイン 七八〇

モエ・エ・シヤンドン
ブリュットアンペリアル 一三二〇〇

モエ・エ・シヤンドン
ブリュットアンペリアルロゼ 一七一六〇

北海道ワイン【北海道】
おたるナイアガラ
スパークリング 五五〇〇

生のマスカットをそのままかじったような
いきいきとした果実の華やかな香りが特徴。



JAPANESE WINE



赤 - RED -

勝沼醸造【山梨】

アルガノ フォーゴ

〈マスカットベリーA〉
ライトでありながら芳醇な果実の香りと
柔らかな酸、ほんのりとした渋み特徴。

グラス
八五〇
ボトル
四八〇〇



井筒ワイナリー【長野】

井筒メルロー 〈メルロー〉

メルロー種100%で醸造した上品な香り、
タンニンが調和した果実味豊かなワイン。

グラス
八八〇
ボトル
五〇〇〇



さつばろ藤野ワイナリー【北海道】

キャンベルサンスフル

そのままブドウを口いっぱいにはうばったような
フレッシュな果実味と軽やかで柔らかな酸が特徴。

ボトル
六三〇〇

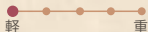


エーデルワイン【岩手】

五月長根葡萄園
ツヴァイゲルト

スパイシーな香りやブラックベリーを思わせる香り、
果実味のあるしつかりとした味わい。

ボトル
七九〇〇



駒園ワイナリー【山梨】

TaO シラー

フレンチオークの樽で9ヶ月熟成。カシスやチェリー
などの果実、ほのかなヴァニラのような樽由来の香り。

ボトル
九九〇〇



白 - WHITE -

勝沼醸造【山梨】

アルガノ ヴェント

日本固有の甲州ぶどうの繊細で優雅な味わいの
さつばりとした辛口の白ワインです。

グラス
八五〇
ボトル
四八〇〇



井筒ワイナリー【長野】

井筒シャルドネ 〈シャルドネ〉

適度な果実味にしつかりと心地好い酸味。
理想的なバランスを保ちながら、きれいな輪郭を持つワインです。

グラス
八八〇
ボトル
五〇〇〇



エーデルワイン【岩手】

五月長根葡萄園
リースリンググリオ

グレープフルーツやリンゴを感じさせる爽やかな
香りで、キレのある酸味と果実味のある味わいです。

ボトル
六五〇〇



フジッコワイナリー【山梨】

フジクレール 甲州 樽発酵

果実味豊かでシャープな酸とまるやかな旨味が
心地よく、樽発酵らしい豊かな味わいが広がります。

ボトル
七六〇〇



信州たかやまワイナリー【長野】

信州たかやまワイナリー

ソーヴィニヨン・ブラン

レモンやグレープフルーツ、青りんごなどのフレッシュな酸味。
果実味と酸味のバランスがとても良いワイン。

ボトル
九六八〇



※表示価格は税込価格です。※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*Prices are tax included. *Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.

〈 近隣グループ店舗のご案内 〉



gz - グズ -

[和食 / 鍋 / 和バル / 名古屋めし]

東京都中央区銀座5-14-15

TEL 03-5148-3600

www.ginzazetton.com



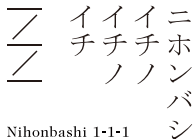
舌舌 - タンタン -

[居酒屋 / 和食 / バー]

東京都中央区銀座7-2先 銀座コリドー街 1F

TEL 03-5537-5222

www.tongue-tongue.jp



Nihonbashi 1-1-1

ニホンバシ イチノイチノイチ

[ダイニングバー / バー / 居酒屋]

東京都中央区日本橋1-1-1 国分ビルディング1F

TEL 03-3516-3111

www.nihonbashi1111.jp



いい乃じ

[和食]

東京都中央区日本橋室町三丁目2番1号 コレド室町テラス 1F

TEL 03-6225-2120

www.iinoji.jp



MUSEUM CAFE

Mitsui Memorial Museum

三井記念美術館 ミュージアム・カフェ

[カフェ]

東京都中央区日本橋室町2-1-1 三井本館7F

TEL 03-3548-1050

www.mitsui-museum.jp/floorguide/museum_cafe.html

