旬の食材コース【梅】

「桜姫治部煮、あん肝ポン酢」

全九品 6,500 円(税込)

※　二名様より承ります

先　附：　本日の小鉢

造　り：　刺身盛り合わせ

煮　物：　桜姫治部煮

中　皿：　あん肝ポン酢

焼　物：　こまい一夜干し

揚　物：　ふぐ唐揚げ

強　肴：　牛タン焼き

食　事：　仙台味噌の焼きおにぎり

水菓子：　玉水晶(紫芋)

※　コース料理で飲み放題をご利用の場合は、

お一人様 3 時間 3,500 円あるいは 2.5 時間 3,000 円（L.O.30 分前）加算となります。

※　人数増減は前日 22 時までに願います。

旬の食材コース【竹】

「こまい一夜干し、大海老塩焼き」

全十品　9, 500 円(税込)

※　二名様より承ります

先　附：　本日の小鉢

造　り：　刺身盛り合わせ

煮　物：　桜姫治部煮

中　皿：　あん肝ポン酢

焼　物：　こまい一夜干し

揚　物：　ふぐ唐揚げ

合　肴：　大海老塩焼き

強　肴：　牛タン焼き

食　事：　仙台味噌の焼きおにぎり

水菓子：　玉水晶(紫芋)

※　コース料理・セット料理は季節や仕入れ状況により変更の場合があります。

旬の食材コース【松】

「大海老塩焼き、鮑バター焼き」

全十一品　12, 500 円(税込)

※ 二名様より承ります

先　附：　本日の小鉢

造　り：　刺身盛り合わせ

煮　物：　桜姫治部煮

中　皿：　あん肝ポン酢

焼　物：　こまい一夜干し

揚　物：　ふぐ唐揚げ

合　肴：　大海老塩焼き

強　肴：　牛タン焼き

進　肴：　鮑(あわび)バター焼き

食　事：　仙台味噌の焼きおにぎり

水菓子：　玉水晶(紫芋)

【鍋コース】

選べるお鍋 四種

全八品　6,500～8,500 円(税込)

※ 二名様より承ります

先　附：　本日の小鉢

造　り：　刺身盛り合わせ

焼　物：　こまい一夜干し

中　皿：　あん肝ポン酢

揚　物：　ふぐ唐揚げ

鍋　物：　きりたんぽ鍋　6,500 円
せんべい鍋　6,500 円
あんこう鍋　7,500 円
ふぐ鍋　8,500 円　択一

食　事：　雑炊

水菓子：　玉水晶(紫芋)

※　人数増減は前日 22 時までに願います。
※　仕入状況により料理内容に変更があります。

【11 月限定！】

みちのく初冬膳～あんこうとふぐ～

全八品　5,500 円(税込)

※ 二名様より承ります

先　附：　本日の小鉢

造　り：　刺身盛り合わせ

煮　物：　桜姫治部煮

中　皿：　あん肝ポン酢

焼　物：　こまい一夜干し

揚　物：　ふぐ唐揚げ

食　事：　仙台味噌の焼きおにぎり

水菓子：　玉水晶(紫芋)

https://www.michinoku-ginza.jp/
東京都中央区銀座２丁目２番地先銀座インズ２－２階
電　話　０３－３５６１－５３３６

東北地方の料理と地酒

みちのく

陸奥

コース料理のご案内【霜月】

営業日時：月～金　11:30～14:00（ランチ）
17:00～22:00（LO 21:00）
土　12:00～22:00（LO 21:00）

定 休 日：日曜・祝日