

旬の食材コース【梅】

「新じゃがが含ませ煮、鱈の煮卸し」

全九品 6,000 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： 新じゃがが含ませ煮

中 皿： 初かつお叩きポン酢掛け

焼 物： 鰯照り焼き

揚 物： 鱈煮卸し

強 肴： 牛タン焼き

食 事： 仙台味噌焼おにぎり

水菓子： 玉水晶(日向夏)

※ 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】

「牛タン焼き、大海老塩焼き」

全十品 9,000 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： 新じゃがが含ませ煮

中 皿： 初かつお叩きポン酢掛け

焼 物： 鰯照り焼き

揚 物： 鱈煮卸し

合 肴： 大海老塩焼き

強 肴： 牛タン焼き

食 事： 仙台味噌焼おにぎり

水菓子： 玉水晶(日向夏)

※ 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 12,000 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： 新じゃがが含ませ煮

中 皿： 初かつお叩きポン酢掛け

焼 物： 鰯照り焼き

揚 物： 鱈煮卸し

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： 仙台味噌焼おにぎり

水菓子： 玉水晶(日向夏)

東北地方の料理と地酒

みちのく



コース料理のご案内【皐月】

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

5月限定!

5月病対策
お料理のみコース

全八品 飲み放題付 8,000円(税込)
2.5時間 (LO. 30分前)

※ 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： 新じゃが含ませ煮

中 皿： 初かつお叩きポン酢掛け

焼 物： 鰯照り焼き

揚 物： 鱈煮卸し

食 事： 仙台味噌焼おにぎり

水菓子： 玉水晶(日向夏)

【鍋コース】(飲み放題付)

きりたんぼ鍋・せんべい鍋

全八品 飲み放題付 9,000円(税込)
2.5時間 (LO. 30分前)

※ 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： 鰯照り焼き

中 皿： 初かつお叩きポン酢掛け

揚 物： 鱈煮卸し

鍋 物： きりたんぼ鍋 又は
せんべい鍋 扱一

食 事： 雑炊

水菓子： 玉水晶(日向夏)

※ 人数増減は前日 22 時までにご希望です。
※ 仕入状況により料理内容に変更があります。

<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