

旬の食材コース【梅】

「新じゃが含ませ煮、鰯の煮卸し」

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： 穴子煮卸し

中 皿： だし豆腐

焼 物： 鮎塩焼き

揚 物： 鱈香味揚げ

強 肴： 牛タン焼き

食 事： 盛岡冷麺

水菓子： 玉水晶(かぼす)

※ 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 to 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： 穴子煮卸し

中 皿： だし豆腐

焼 物： 鮎塩焼き

揚 物： 鱈香味揚げ

合 肴： 大海老塩焼き

強 肴： 牛タン焼き

食 事： 盛岡冷麺

水菓子： 玉水晶(かぼす)

※ 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： 穴子煮卸し

中 皿： だし豆腐

焼 物： 鮎塩焼き

揚 物： 鱈香味揚げ

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： 盛岡冷麺

水菓子： 玉水晶(かぼす)

【鍋コース】

きりたんぽ鍋・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： 鮎塩焼き

中 皿： だし豆腐

揚 物： 鱈香味揚げ

鍋 物： きりたんぽ鍋 又は
 せんべい鍋 択一

食 事： 雑炊

水菓子： 玉水晶(かぼす)

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

8 月限定！

盛夏を彩る 旬の旨味づくしメニュー

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： 穴子煮卸し

中 皿： だし豆腐

焼 物： 鮎塩焼き

揚 物： 鱈香味揚げ

食 事： 盛岡冷麺

水菓子： 玉水晶(かぼす)

<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

東北地方の料理と地酒

みちのく



コース料理のご案内【葉月】

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