

夏

2025 7/1~8/31

彩り会席

季節限定

岩がき 今が旬!

お好きな調理方法を下記よりお選びください。

酒蒸し | 炭火焼 | ポン酢

2個 2,380円(税込)

※2個セットで同じ調理方法とさせていただきます。



慶 よろこび お一人様 ¥7,980(税込) [10品]

もずくゼリー寄せ 蓮華/夏の前菜盛り合わせ
焼鰯の沢煮碗 紅草鮎/朝採れ鮮魚4種盛り/穴子巻織蒸し
鱈の香草パン粉焼き 夏野菜 オーロラソース
鳥取和牛の柚子塩しゃぶ鍋/鮎の天婦羅 夏野菜
蛸もろこしの炊き込み御飯/マンゴープリン

華 はな お一人様 ¥8,980(税込) [10品]

もずくとうろろ 帆立 海老 蓮華/夏の前菜盛り合わせ
焼鰯の沢煮碗 生鮎/朝採れ鮮魚4種盛り
うなぎ巻織蒸し/のどぐろの塩焼き/鳥取和牛の完熟とまと鍋
海老のカダイフ揚げ 夏野菜/握り寿司 しじみ汁
マンゴープリンアイス

雅 みやび お一人様 ¥6,980(税込) [10品]もございます。



今が旬の「岩がき」を満喫!
夏の味覚をご賞味ください。

山陰うまいもんコース

お一人様 ¥7,700(税込) [8品]

先付/お造り盛り合わせ/岩がき 酒蒸し/大山豚旨出汁鍋
天婦羅盛り合わせ/のどぐろ料理(煮付けor 塩焼き)
お食事セット/デザート

宴会 特別プラン

季節の旬を盛り込んだ
逸品料理のお得なコース!

和洋折衷大皿料理(8品) 折衷大皿プラン 8人様 7,000円(税込)

飲み放題 フリードリンク付きのお得プラン

6名様より
承ります

先付
スズキのカルパッチョ サラダ仕立て
鶏のグリル さっぱりジューシー 檸檬塩たれ
鮭の香草パン粉焼き 夏野菜のラタトゥイユ添え
豚バラ肉のサムギョプサル風
鮎フライ オーロラソース
和風ドライカレー
マンゴープリン



写真はイメージです



少人数でのお食事から大人数のご宴会まで個室6名様~30名様までご用意いたしております。

日本料理
しゃぶしゃぶ・鍋

銀座
銀堅

9F

ご予約 0859-31-9122

【ランチ】 11:30~14:00 (L.O 13:30)

【ディナー】 17:30~21:30 (L.O 21:00)

7% ポイント
還元

ワシントンネット

WASHINGTON NET

公式サイト
最安値保証

ご予約は ワシントンネット 検索