

1/18(月)～3/26(土) 鉄板焼はフレンチのエッセンスが融合した『美しようキューズ』

## 鉄板焼 Dinner Course

黒を基調にしたシックな個室風空間。ご接待から記念日まで

銀座の隠れ家鉄板焼スペース。目の前で上質な特選黒毛和牛や四季折々の食材が、香ばしく焼きあがる贅沢な時間



### 雅 — MIYABI —

オマール海老とアイベリー  
芳源マッシュルームのサラダ

フランス産フレッシュフォアグラのソテー《特製》ヴィネグレットソース

《名物》鉄板焼ブイヤベース

特選黒毛和牛鉄板焼き  
(フィレ100g 又は サーロイン120g)

グリーンサラダ

国分寺 小坂農園の焼野菜

魚沼直送 大島さんの御飯  
味噌汁 香の物

パティシエのデザート

コーヒー 又は 紅茶

15,000円(税込)

### 華 — HANA —

アミューズ

前菜バリエーション

鮮魚の鉄板焼  
又は  
《名物》鉄板焼ブイヤベース  
(+1,000円)

特選黒毛和牛鉄板焼き  
(フィレ100g 又は サーロイン120g)

グリーンサラダ

国分寺 小坂農園の焼野菜

魚沼直送 大島さんの御飯  
味噌汁 香の物

アイスクリームと季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶

10,800円(税込)

### 彩 — IRODORI —

アミューズ

前菜バリエーション

季節のスープ  
又は  
フランス産フレッシュフォアグラのソテー《特製》ヴィネグレットソース  
(+1,000円)

特選黒毛和牛鉄板焼き  
(サーロイン100g)

グリーンサラダ

国分寺 小坂農園の焼野菜

魚沼直送 大島さんの御飯  
味噌汁 香の物

アイスクリームと季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶

8,300円(税込)

ランチタイム SHIGARAKI - 信楽コース - 7,800円、GOMON - 御門コース - 5,500円、HANATSUBAKI - 花椿コース - 4,000円 もご用意しています。

### ◆ 今回のお薦めの1本 ◆

#### Sylvain Dussort Bourgogne Blanc Cuvee des Ormes 2011

シルヴァイン デュソー ブルゴーニュ ブラン キュヴェ オルムス 2011

ムルソーの作り手が作るブルゴーニュブラン。  
酸、ミネラル感、樽由来の心地よい苦みなど。何かが突出することなく、程よくこのワインという液体の中に溶け込んでいる。  
「これで本当にブルゴーニュ・ブラン？」と疑いたくなる逸品。

美味しいワインは、当然のように美味し料理を引き立てるでしょう。

ボトル 7,000円(税込)  
グラス 1,400円(税込)

### ◆ 神作寿紀 の 鉄板日記 ◆

はじめまして。昨年11月より美しようの鉄板焼を担当しております、美しようの来生たかおこと『神作寿紀(かんざく ひさのり)』ともうします。(笑)

このお店の特徴は、誕生日や結婚記念日などの特別な日に御利用になられるお客様が非常に多いことです。

美しようのこだわりの食材の美味しさを引き出して、美味しい料理をお客様に御提供しながら、美味しいお酒、楽しい会話をもって、当店で過ごされるお客様の大切なひとときを盛り上げていきたいです。今後とも宜しくお願い致します。

〒104-0061  
東京都中央区銀座 8-10-15  
tel. 03-3572-1644  
http://www.mishou-ginza.com

営業時間  
Lunch 月～土 11:30～15:00 (LO 14:00)  
Dinner 月～土 18:00～23:00 (LO)



#### 1月のお休み

1日(金)～6日(水)、12日(火)、17日(日)、25日(月)、31日(日)

※ 24日(日)は、ワイン会の開催です。通常の営業ではありませんのでご注意くださいませ。

#### 2月のお休み

7日(日)、11日(木)、14日(日)、21日(日)、28日(日)

#### 3月のお休み

6日(日)、13日(日)、21日(月)、22日(火)、27日(日)