

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 -

オマール海老とアスパラガスの菜園風
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 ◆

今月の担当はソムリエ暦3年目。独身の南指原博です。

Le Blanc Des Hivers Grillet 2014
ルブラン デジヴェール グリエ 2014

フランス・ボルドーのソーヴィニオン・ブラン100のワインです。

ハーブの香りにやわらかい蜜の香り。グレープフルーツなどの柑橘系のニュアンスのあるフレッシュな白ワイン。

すがすがしい新緑の季節にまさにぴったりのワインです。

グラス 1,000円
ボトル 5,000円

◆ 飲んだくれマネージャーのつぶやき ◆

どこからとも漂ってくる沈丁花のかおり。いよいよ来週(3月の下旬)には東京の桜の開花予想もできました。いよいよ春本番ですね。

当店の料理にも、菜の花、蛍烏賊、ホワイトアスパラなど、春ならではの食材がすでにこまめにありますが、いよいよ来る28日には2階のフランス料理のメニューが「春のメニュー」にリニューアルいたします。新玉葱、筍、アスパラガスなどの春の食材がさらにお目見えです。今回はさらにアンチエイジングも意識した「体に良い美食」がシェフのテーマであつたらしく、「なるほど」という内容です。

「メニューが出来ました！」とシェフの満面の笑み。私はしばし絶句...

「中澤さんが料理に合わせてどんなワインをセレクトするか、何時もわくわくしながらメニューを考えてるんです！」とシェフ。

私ならなんとかしてくれるだろうという信頼がそこにはあるのだろうけど、そのサディストさを覆い隠す甘いマスクが、同性としてそしておっさんとして妬ましい...

〒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)



4月のお休み

3日(日)、10日(日)、17日(日)、24日(日)、29日(金)

5月のお休み

1日(日)、8日(日)、9日(月)、15日(日)、22日(日)、29日(日)

次回の2階フランス料理のメニュー改定は5月です。
期待くださいませ！！