

銀座ダイニング

2020 SAKURA WEEK

3月18日(水)～4月7日(火)

～桜の季節にSakuraをイメージしたメニューをお楽しみください～

●12F● すき焼き・しゃぶしゃぶ・オイル焼

モリタ屋 京都産筍コース



京都産の香り高い筍を焼きと鍋料理で味わっていただけます。和牛肉と筍のハーモニーを心ゆくまでお楽しみ下さい。前菜、焼き筍、筍の一品、筍・すき焼きorしゃぶしゃぶorオイル焼きから、御飯、赤だし、香物、デザート

13,200円

※無くなり次第終了

●12F● カジュアル フレンチ

カフェ ノワゼット

桜鯛のポワレ 桜えびとハマグリのマリニエール風



この季節ならではの魚介類の香ばしい一皿。桜鯛に旬の桜えびとハマグリを添えました。仕上げはさっぱりしたサフラン風味のソースです。(パン、サラダ付)

2,000円

各日20食

●11F● スペイン料理

銀座びいどろ

さくら香るソルベスパークリング

さくらのアイスクリームと旬のあまおうに、スペイン産ロゼ ヴェルモットスパークリングをそそぎさくらの塩漬けと一緒にお召しあがりください。



1,100円

●11F● イタリア料理

イタリアーナ ターヴォラ ドオーロ

ロゼスパマンテとパルマ産生ハムなどゴールドカット盛り合わせ

Sakura award 2019 Gold受賞のロゼスパマンテとパルマ産生ハムと自家製ポイルハム、ワインビーフの冷製タルタルを盛り合わせたセットメニュー。お食事のはじまりは桜色の泡とイタリアンゴールドカットでどうぞ。



2,000円

●11F● 石臼挽き蕎麦

箱根暁庵 暁 桜御膳



変わり蕎麦(桜切)・車海老と春野菜の天ぷら・桜モナカ
春を感じる天ぷらと、甘み高い更科に桜の花を練り込んだ桜香る桜蕎麦をお楽しみください。

2,500円

●11F● 寿司

築地青空三代目

鯖の桜葉蒸し



厳選した甘みのある旬の鯖とやわらかな竹の子、みずみずしい菜花を桜の葉と一緒にふくら蒸し上げました。桜の香りと共に春の訪れを感じられる一品に仕上がっております。

入荷状況により数量限定

1,200円