



静香庵

GINZA SEIJUN AN
NIIGATA GRAND HOTEL

冬の味覚「本ずわい蟹」を贅沢に堪能する、
期間限定の特別なコース。



要予約
3日前

蟹 堪能コース

本ずわい蟹 堪能コース

〈献立の一例〉

前菜

わかさぎ天婦羅
鱈の白子ぼん酢

お造り

蟹しゃぶ
寒鰯 南蛮海老

焼物

蟹バター焼き 里芋 芽葱

口替

蟹と女池菜
蟹味噌 キャビア

蒸し物

蒸し蟹

強肴

蟹甲羅味噌焼き

お食事

土鍋炊き立て蟹ごはん
蟹出汁 香の物

水菓子

いちご 金柑

お一人様 五〇、〇〇〇円

八〇〇グラム以上の本ずわい蟹一杯使用

税込サービス料別途

期間

2025年2月～3月中旬まで

※3日前までにご予約ください。
※蟹の産地は入荷状況により異なります。
※お料理内容はお好みにあわせてご調整いたします。



個室もございます(室料無料)



静香庵

GINZA SEIJUN AN
NIIGATA GRAND HOTEL

東京都中央区銀座6-12-12
サクラマークス銀座612-3階

TEL.03-6281-4930

銀座 静香庵 NIIGATA GRAND HOTEL