



昼の献立 11:30noon~2:30pm

お昼の会席コース 8,000 円
OHIRU-KAISEKI
 松の葉 前菜 お造り 強肴 焼物
 お食事 水菓子 全7品

雪室熟成和牛
サーロインステーキ会席 12,000 円
Sirloin Steak-KAISEKI
 松の葉 前菜 お造り 焼物 強肴
 雪室熟成和牛のサーロインステーキ
 お食事 水菓子 全8品

夜の献立 18:00pm~22:00pm

しずか会席 24,000 円
SHIZUKA-KAISEKI
 ~のどぐろ一夜干しと厳選和牛~
 松の葉 前菜 お造り
 のどぐろの一夜干し 強肴
 厳選和牛フィレステーキ
 釜炊きごはん 水菓子 全8品

しゃぶしゃぶ
またはすき焼きコース 22,000 円
Shabu-Shabu or Suki-Yaki Course
 ~雪室熟成和牛サーロイン~
 松の葉 前菜 本日の一品 お造り
 雪室熟成和牛のしゃぶしゃぶ または すき焼き
 季節のお野菜
 釜炊きごはん 水菓子 全7品

かおり会席 21,000 円
KAORI-KAISEKI
 ~厳選和牛フィレ~
 松の葉 前菜 お碗 お造り
 焼物 強肴
 厳選和牛フィレステーキ
 釜炊きごはん 水菓子 全9品

板長厳選おまかせ会席 32,000 円
Carefully selected by the chef-KAISEKI
 ~板長の目利き素材~
 ※三日前までのご予約制

表示の価格は消費税を含んでおります
 サービス料 10%を別途頂戴いたします

心
静
茶
味
香

心静かなれば茶味かんばし

心の雑念を払い、一服の茶、一食の膳に満ち足りれば、
 その味わいは実に清々しいものである。〈禅語より〉



ご予約はホームページへ



東京都中央区銀座 6 丁目 12-12 サクラマークス銀座 612 3 階
 TEL.03-6281-4930 ※不定休