

威風

(いふう)

12,000 円

(税込 13,200 円)

伝統の技で仕上げる、ふかのひれ、黒毛和牛など
調理長のスペシャリテをお楽しみいただくおすすめコースです。

旬の前菜の盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み

銀座南店特製点心二種盛り合わせ

海の幸のトリュフ香り炒め

黒毛和牛の黒胡椒炒めと北京ダック盛り合わせ

本日のお食事

今月のおすすめスイーツ

風雅

(ふうが)

9,000 円

(税込 9,900 円)

季節の食材を伝統の技で華やかに仕上げます。
銀座で磨かれた料理が並ぶシーズナルコースです。

旬の前菜の盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

大海老とあおりいかの炒め物、黄にらの香り

黒毛和牛と根菜のやわらか煮込み

本日のお食事

今月のおすすめスイーツ



写真は「威風」1名様用イメージです。

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.