



銀座

月(結)初夏の三々  
薫風渡る初夏の  
有鯉女房復に念を  
食べさへし

(イ) 初夏の料理

× 鯉のぼり  
おまかせコース

11000円 (11,100)

黒毛和牛

(ロ) すき焼き

初夏の料理  
コース

10000円 (11,000)

ばんざい  
お万菜と

(ハ) 初夏の料理

おまかせコース

8800円 (9,680)

5800円 (6,380)

# 刺身

骨甘菓の  
大鉢に盛り  
成身  
刺身盛り  
二前二吾  
二名様より  
人数分は別巻



お天持  
刺身三美 一五〇〇  
(二〇九〇)

鮪三種盛り 赤身 中二  
赤身 大口中占大四  
中二  
(三〇八〇)

赤身鮪 八〇  
(一九八〇)

漬鮪 一五〇  
ヒリ辛 (一六五〇)

初鱈 八〇  
(一九八〇)

薬味多美 一五〇  
カネ米 (二〇九〇)

鯨 一五〇  
アジ (一六五〇)

刺身の  
下付け  
カネ米 一五〇  
アジ (一六五〇)

カネ米 一五〇  
アジ (一六五〇)

カネ米 一五〇  
アジ (一六五〇)

珍小 一五  
美味 一五  
大 三〇  
中 二〇  
小 一〇  
鰻刺身  
一寸造り  
ボンス  
百斤め  
旨ヤク  
大 三〇  
中 二〇  
小 一〇  
(一九八〇)





〇巻ふし  
揚下せり  
鍋

王ふし盛合せ

海老魚介やき

二八〇〇  
(三〇〇〇)

野菜天ぷら合せ 一八〇〇  
(一九八〇)

鯛天ぷら やき合せ 一六〇〇  
(三〇〇〇)

六子一本揚 一八〇〇  
(一九八〇)

大海老天ぷら一尾 一〇〇〇  
(一一〇〇)

〇巻ふし  
すき焼  
七巻ふし

黒毛和牛 五八〇円  
二前  
(六三二〇)

黒毛和牛  
とび鍋 五七〇円  
(三一九〇)

とび鍋  
うす巻(開き)高松(厚)の  
山椒生姜でつくす  
こよけ(旨) 二九〇〇円  
(三一九〇)



鯛串焼

たきこく塩たれ  
くりかう塩たれ  
八分  
(九六八)

甲 七分  
(八五八)

鯛たたき 六分  
(七四八)

鯛わかき 六分  
(七四八)

鯛ふしや 七分  
(八五八)

お食事

上質な細工の  
のびのびとした

当方十中島式が開発し  
作り出されたお食事  
のびのびとしたお食事  
は白濁の一品です

冷やしうどん 八分  
七割 (九六八)

胡麻油 各  
辛味担当 一割 (一四三〇)

天ぷら 二割  
うどん (二〇二〇)

黒毛和牛 一割  
うどん (二〇二〇)

七割  
うどん 二割より

鰻 六割  
うどん (六〇五〇)

黒毛和牛 二割  
うどん (一七五〇)

舞茸 二割  
うどん (一七〇〇)

菜の花 一割  
うどん (一五二〇)

汁香 五割  
うどん (五五〇)

一膳め 一割  
うどん (一〇〇)

刺身 一割  
うどん (九九〇)

(一〇〇)

(九九〇)