

## 鍋コース【梅】

「きりたんぼ鍋、せんべい鍋」

全八品 6,000 円(税込)

※ 二名様より承ります

先 附： 本日の小鉢

造 り： 刺身盛り合わせ

中 皿： 浅蛸酒蒸し

焼 物： 目鯛西京焼

揚 物： 筍天婦羅

鍋 物： きりたんぼ鍋/せんべい鍋

食 事： 雑炊

水菓子： 玉水晶(苺)

※ コース料理で飲み放題をご利用の場合は、お一人様3時間3,500円あるいは2.5時間3,000円(L.O.30分前)加算となります。

※ 人数増減は前日22時までには願います。

## 鍋コース【竹】

「きりたんぼ鍋、せんべい鍋」

全十品 9,000 円(税込)

※ 二名様より承ります

先 附： 本日の小鉢

造 り： 刺身盛り合わせ

中 皿： 浅蛸酒蒸し

焼 物： 目鯛西京焼

揚 物： 筍天婦羅

合 肴： 大海老塩焼き

強 肴： 牛タン塩焼き

鍋 物： きりたんぼ鍋/せんべい鍋

食 事： 雑炊

水菓子： 玉水晶(苺)

※ コース料理・セット料理は季節や仕入れ状況により変更の場合があります。

## 鍋コース【松】

「きりたんぼ鍋、せんべい鍋」

全十一品 12,000 円(税込)

※ 二名様より承ります

先 附： 本日の小鉢

造 り： 刺身盛り合わせ

中 皿： 浅蛸酒蒸し

焼 物： 目鯛西京焼

揚 物： 筍天婦羅

合 肴： 大海老塩焼き

強 肴： 牛タン塩焼き

進 肴： 鮑(あわび)バター焼き

鍋 物： きりたんぼ鍋/せんべい鍋

食 事： 雑炊

水菓子： 玉水晶(苺)

## 飲み放題つき！お料理のみコース

### 【旬の食材コース】(飲み放題付)

全九品 飲み放題付 9,000円(税込)  
2.5時間 (LO.30分前)

※ 二名様より承ります

先 附： 本日の小鉢

造 り： 刺身盛り合わせ

煮 物： 桜姫治郡煮

中 皿： 浅蜷酒蒸し

焼 物： 目鯛西京焼き

揚 物： 筍天婦羅

強 肴： 牛タン焼き

食 事： 稲庭うどん

水菓子： 玉水晶(桜)

### 飲み放題メニューのご案内 (LO.30分前)

お一人様 3時間 3,500円 / 2.5時間 3,000円 (税込)

#### 【東北六県の地酒】 ※ 銘柄変更の場合あり

青森 桃川「杉玉」 純米

岩手 あさ開「水神」大辛口 純米

秋田 爛漫「まなぐ風」 純米

山形 「東光」 純米

宮城 「墨廻江」 本辛 特別本醸造

福島 「末廣」 伝承山廃純米

【麦 酒】 サッポロラガー中瓶

【焼 酎】 糖蜜(山形さわやか金龍)、芋、麦

【その他】 ハイボール(デュワーズ)

各種サワー、カクテル、梅酒

各種ソフトドリンク

# みちのく

<https://www.michinoku-ginza.jp/>

東京都中央区銀座2丁目2番地先

銀座インズ2-2階

電 話 03-3561-5336

営業日時：月～金 11:30～14:00 (ランチ)

17:00～22:00 (LO 21:00)

土 12:00～22:00 (LO 21:00)

定休日：日曜・祝日

東北地方の料理と地酒

# みちのく



コース料理のご案内【卯月】

※ 人数増減は前日 22 時までに願います。

※ 仕入状況により料理内容に変更があります。