

鉄板焼



Kurozawa

ディナーメニュー

当店の価格は全て税抜表示となっております。

当日の入荷状況に応じて予告なしに

一部内容の変更がある場合がございますので、ご了承くださいませ。



A コース

¥8,500

Amuse – Gueule

食前に一口のお愉しみを

Appetizer

本日の鮮魚と聖護院かぶのマリネの奉書巻き仕立てと冬のクリュディテ
大山地鶏の半熟タマゴ イクラと畑のキャビア 柑橘と柚子の薫るソース

Vegetables

季節の彩り野菜のソテー

Main

(メインをお選びください)

本日のシェフのお勧め黒澤特選和牛のフィレ、ロース又は赤身肉 又は、
魚河岸より旬鮮魚介 シェフのおすすめ料理

Rice

青森産ニンニクの変わりガーリックライス 又は、黒澤特選の白飯
(新潟県湯之谷村産コシヒカリ米で)
(ドライカレー +¥ 400 もご用意できます。)

Dessert

熱々の青森産紅玉リンゴと紅東のショーソン風パイ包み焼き
ラムレーズンアイスクリームと冬の果実を散りばめて

Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

B コース

¥13,500

Amuse – Gueule

温かい本日のカキとホウレン草のフローレンス風
生ハムとゴルゴンゾーラチーズのエクレア仕立て

Appetizer

フレッシュフォアグラのステーキをのせた蜂蜜の香る紅玉の焼きリンゴ
干し葡萄と年代物バルサミコ風味ソース 紅東のピューレと彩り冬野菜を添えて

Seafood

黒澤風ぶり大根・富山産寒ぶりと青首大根とレンコンのミルフィーユ
大山地鶏の半熟タマゴ 生姜 ゴボウと柚子の甘く香るポートワインソース

Vegetables

特別に厳選された季節の野菜のソテー

Main

(メインをお選びください)

本日のシェフのお勧め黒澤特選和牛のフィレ、ロース又は赤身肉 又は、
魚河岸より旬鮮魚介 シェフのおすすめ料理

Soba

黒澤特製そば

(ガーリックライス、白飯他に変更も可能です)

Dessert

温州ミカンのデザート・アンサンブル

Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

C コース

¥18,500

Amuse – Bouche

北海道産帆立貝のブランマンジェ仕立て イクラと潮ジュレと共に
青森シャモロックのコンフィと森のキノコのスープに淡雪を浮かべて

Appetizer

フレッシュフォアグラの西京焼きステーキと聖護院かぶの柚子風味ブレゼ
山葵の薫るゴボウのソース 大地鶏の半熟タマゴと冬の彩り野菜

Soup

トリュフの薫る滋味溢れる岩手県産鴨のコンソメ
キノコと冬の小野菜の熱々パイ包み焼スープ

Seafood

活伊勢海老 (1/2) 又は鮑 (1/2) (+ ¥ 2,000) シェフのインスピレーションソース

Vegetables

特別に厳選された季節の野菜のソテー

Main

黒澤特選黒毛和牛のフィレ又はロース 又は、本日の赤身肉

Rice

青森産ニンニクの変わりガーリックライス 又は、黒澤特選の白飯

Dessert

シェフのお楽しみスイーツ

Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

K コース

¥10,500

Amuse – Bouche

食前に一口のお愉しみを

Appetizer

本日の鮮魚と聖護院かぶのマリネの奉書巻き仕立てと冬のクリュディテ
大山地鶏の半熟タマゴ イクラと畑のキャビア 柑橘と柚子の薫るソース

Fish

魚河岸より本日の鮮魚シェフのおすすめ料理

Vegetables

季節の彩り野菜のソテー

Main

黒澤特選黒毛和牛のフィレ又はロース

又は、本日の赤身肉

Rice

青森産ニンニクの変わりガーリックライス 又は、黒澤特選の白飯

(新潟県湯之谷村産コシヒカリ米で)

(ドライカレー +¥ 400 もご用意できます。)

Dessert

シェフのお勧め本日のスイーツ

Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

ブッチャーコース

¥15,500

Amuse – Gueule

自家製薩摩黒豚のサルシッチャ・ソーセージ 紅玉りんごのカラメリゼを添えて
冬の旬鮮魚のマリネ 柚子の香る柑橘果実のジュレと共に

Appetizer

産地直送のこだわり旬菜サラダと青森シャモロックのコンフィ
ローストナッツと胡麻風味のドレッシング 根菜のピクルスを添えて

Vegetables

特別に厳選された季節の野菜ソテー

Main

(メインをお選びください)

黒澤特選黒毛和牛のフィレ (180g) 又はロース (250g)
又は本日の赤身肉 (300g)

Rice

青森産ニンニクの変わりガーリックライス 又は、黒澤特選の白飯
(新潟県湯之谷村産コシヒカリ米で)
(ドライカレー +¥ 400 もご用意できます。)

Dessert

温州みかんのシブースト とちおとめ苺とマスカルポーネの氷菓
旬の彩り果実のアンサンブル

Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

土曜・祭日限定アーリータイムディナー特別コース

¥10,500

Amuse – Gueule

食前に小さな口福を…

Appetizer

フレッシュフォアグラのソテー シェフのインスピレーションソース

Seafood

魚河岸より旬鮮魚介の鉄板料理

Vegetables

旬の彩り野菜のソテー

Main

黒澤特選黒毛和牛のフィレ又はロース

又は、本日の和牛赤身肉

Rice

青森産ニンニクの変わりガーリックライス 又は、黒澤特選の白飯

(ドライカレー +¥ 400 もご用意できます。)

Dessert

スイーツプレート

Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶
