

永田町

NAGATACHO KURASAWA

# 黒澤



## 座敷席メニュー

当店の価格は全て税抜表示となっております。  
料理は食材の都合により、予告なく変更する場合がございます。  
あらかじめご了承くださいませ。



## 🍷 黒豚しゃぶしゃぶ

『姿三四郎』 5,000 円

- ・小鉢 2 品
  - ・料理長気持の一品
  - ・黒豚しゃぶしゃぶ鍋  
(黒豚三枚肉／黒豚ロース／鍋野菜)
  - ・スープかけご飯／香の物
  - ・デザート
- \*特別室ではご利用いただけません。

『夢』 7,000 円

- ・小鉢 2 品
- ・料理長気持の一品
- ・黒豚しゃぶしゃぶ鍋  
(黒豚三枚肉／黒豚ロース／黒豚肩ロース／  
黒豚つくね／鍋野菜)
- ・スープかけご飯／香の物
- ・デザート

『赤ひげ』 8,000 円

- ・小鉢 2 品
- ・料理長気持の一品
- ・黒豚しゃぶしゃぶ鍋  
(黒豚三枚肉／黒豚特上ロース／黒豚ロース／  
黒豚肩ロース／黒豚つくね／鍋野菜)
- ・スープかけご飯／香の物
- ・デザート

## 🍷 黒牛しゃぶしゃぶ

『影武者』 9,000 円

- ・小鉢 2 品
- ・料理長気持の一品
- ・黒牛しゃぶしゃぶ鍋  
(黒牛霜降り特上ロース／鍋野菜)
- ・スープかけご飯／香の物
- ・デザート

『乱』 11,000 円

- ・小鉢 2 品
- ・料理長気持の一品
- ・黒牛しゃぶしゃぶ鍋  
(黒牛霜降り特上ロース／  
黒牛霜降りリブロース／鍋野菜)
- ・スープかけご飯／香の物
- ・デザート

## 🍷 合盛りしゃぶしゃぶ

『椿三十郎』 8,000 円

- ・小鉢 2 品
- ・料理長気持の一品
- ・黒牛／黒豚しゃぶしゃぶ鍋  
(黒牛霜降り特上ロース／黒豚肩ロース／  
黒豚ロース／鍋野菜)
- ・スープかけご飯／香の物／デザート

『しゃぶしゃぶ全部盛りコース』 7,500 円

- ・小鉢 2 品
  - ・料理長気持の一品
  - ・しゃぶしゃぶ鍋  
(黒豚三枚肉／黒豚ロース／黒豚肩ロース／  
黒豚特上ロース／黒牛霜降特上ロース／  
黒牛霜降りブローズ／鍋野菜)
  - ・スープかけご飯／香の物／デザート
- \*土・祝日限定

『用心棒』 10,000 円

- ・小鉢 2 品
  - ・料理長気持の一品
  - ・黒牛／黒豚しゃぶしゃぶ鍋  
(黒牛霜降りリブローズ／黒豚肩ロース／  
黒豚特上ロース／黒豚ロース／鍋野菜)
  - ・スープかけご飯／香の物／デザート
- \*お鍋のコースのご注文は 2 名様からお願いします。

## 🍷 せいろ蒸し

黒牛と黒豚のせいろ蒸しコース

『隠し砦の三悪人』 9,000 円

- ・小鉢2品
- ・料理長気持の一品
- ・黒牛と黒豚のせいろ蒸し  
(黒牛霜降り特上ロース／黒豚肩ロース／  
野菜各種)
- ・ご飯 味噌汁／香の物／デザート

\* 前日までのご予約をお願い致します。



## 🍷 季節の鍋

『すっぽん鍋コース』 10,000 円

- ・先付／料理長気持の一品
- ・活血／肝時雨煮
- ・茶碗蒸し／肩肉焼き／首肉揚げ
- ・すっぽん鍋 (すっぽん／焼き湯葉／焼き葱)
- ・雑炊／香の物／デザート

\* 前日までのご予約をお願い致します。

## 🍷 お子様膳

『お子様膳』 2,500 円

- ・お刺身 マグロ(わさびなし)
- ・焼き物 替り出巻き玉子
- ・プレート盛り 手作り煮込みハンバーグ／  
海老フライ
- ・サラダ キャベツ千切り／トマト／胡瓜／  
鶏唐揚げ／マヨネーズ
- ・お食事 お稲荷さん／ゆかり海苔巻／  
刻み昆布／白菜ごはん／味噌汁
- ・デザート バニラアイス

\* 10歳未満のお子様のご利用につきましては、  
土曜日・祝祭日のみ、個室でのご予約にて賜っております。

## 🍷 ステーキコース

『羅生門』 12,000 円

- ・先付け／八寸／煮物椀／向付け
- ・鹿児島県野崎牛サーロインステーキ
- ・サラダ／お食事／デザート

\* 前日までのご予約をお願い致します。

## 🍷 卯月のお料理三品セット

『赤備えセット』

- ・小吸物 桜豆腐／新緑仕立て／嫁菜  
花びら百合根／桜花
- ・向附 季節の鮮魚盛り／あしらい一式
- ・焼物 油目南部焼き／  
露時雨煮／はじかみ

## 🍷 卯月のお料理二品セット

『黒備えセット』

- ・向附 季節の鮮魚盛り／あしらい一式
- ・焼物 油目南部焼き／  
露時雨煮／はじかみ