

鉄板焼



Kurosauna

ディナーメニュー

別途サービス料（10%）を承ります。

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。



スペシャルディナーコース

(肉厚鮑とオマールエビが両方ついているお得なコース)

¥25,000

AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

国産活け特大肉厚

鮑のステーキとブルギニヨンバターソース

SOUP

季節のミニスープ

SEAFOOD

カナダ産オマール海老 (1/2) 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、サーロイン又は 本日の赤身肉

RICE

黒澤特選新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660 税込)

DESSERT

シェフのお楽しみスイーツ

DRINK

黒澤ブレンドの珈琲又は紅茶

A コース

¥10,500

AMUSE – BOUCHE

本日最初の一口

APPETIZER

冬のシーフードと季節のたっぷり野菜と香草の薫
南部鉄器の蒸し焼き 特製アンチョビソースと藻塩を添えて
(+6,600円〜で鮑料理【100g〜サイズ入荷していれば】を追加できます)

VEGETABLES

季節の彩り野菜のソテー

MAIN

～メインをお選び下さい～

黒澤特選和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

もしくは 魚河岸より本日の旬鮮魚介の鉄板焼

RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

DESSERT

本日のプティデザートのアンサンブル

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー又は、紅茶

B コース

¥15,000

AMUSE – GUEULE

ずわい蟹のミニ洋風茶碗蒸し

と

本日の鮮魚のマリネ

APPETIZER

北海道噴火湾産特大殻付き帆立と鮫鱈のポワレ

冬野菜と二種類の味噌のグラチネ

SEAFOOD

黒ムツのパン粉焼きと百合根とモッツァレラチーズのマッシュ
自家製タルタルソースを添えた生海苔入りのヴァンプランソース

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、サーロイン又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量ができます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

DESSERT

温州蜜柑のムースとバナナのキャラメリゼ クレープ包み
マダガスカル産バニラビーンズの濃厚バニラアイス

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

C コース

¥20,000

AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

北海道噴火湾産特大殻付き帆立と鮫鱈のポワレ
冬野菜と二種類の味噌のグラチネ

SOUP

季節のミニスープ

SEAFOOD

カナダ産オマール海老 (1/2)

又は 伊勢海老 (1/2) (+ ¥3,000) 鮑 (1/2) (+ ¥4,000)

(伊勢海老と鮑は事前のご予約が必要な場合が御座います。スタッフにお尋ね下さい。)

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、サーロイン又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

DESSERT

本日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

K コース

¥12,850

AMUSE - BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

冬のシーフードと季節のたっぷり野菜と香草の薫
南部鉄器の蒸し焼き 特製アンチョビソースと藻塩を添えて

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、サーロイン又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

RICE

黒澤特選新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

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

¥18,000

～お野菜とステーキのたっぷりなコース～

AMUSE-GUEULE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

季節の産直たっぷりヘルシーサラダ

VEGETABLES

特別に厳選された季節の野菜ソテー

MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ (160 g) サーロイン (200 g)

又は 本日の赤身肉 (230 g)

(通常コースの2倍のお肉の量になっております)

RICE

黒澤特選新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

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

アーリータイムディナーコース

¥11,550

【土曜・祝日】17:00～18:00までにご来店のお客様への特別コース

AMUSE-GUEULE

食前に小さな口福を

APPETIZER

本日の黒澤特製オードブル

SEAFOOD

魚河岸より旬鮮魚介の鉄板料理

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、サーロイン又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます(別途料金)お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は、
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

DESSERT

スイーツプレート

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー又は、紅茶