

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)

¥22,000

時短営業中のみ

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

季節のミニスープと自家製鹿児島県産黒豚のリエットを添えて

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 (A-5) のフィレ又は、ロース 又は 本日の赤身肉 (A-5)

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

¥9,900

AMUSE – GUEULE

幸福の1口目

幸福の2口目

APPETIZER

魚市場から本日の鮮魚のマリネ

福井県伝統野菜 冷たい吉川茄子とモッツアレラチーズの
夏野菜サラダ仕立て ハチミツ入りカラフルラビゴットソース

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、ロース又は本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます。お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)
又は 魚河岸より旬鮮魚介の鉄板焼き シェフのおすすめ料理

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

冷たい南国フルーツゼリーのカクテル
プチスイーツとフランボワーズとライチのソルベ

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

B コース

¥14,850

～時短営業中はファーストドリンクを1杯サービス致します～

AMUSE - GUEULE

神奈川県三浦市朝採れ玉蜀黍のムース
ロワイヤル仕立てと本日の鮮魚のマリネ

APPETIZER

フレッシュフォアグラのステーキと福井県伝統野菜 吉川茄子のソテー
小さな夏野菜たちのサラダ添え 生姜の香るバルサミコソース

SEAFOOD

デュクセルを包んだ夏の鮮魚の蒸し焼き
サフランの香る焼きリゾット 帆立とオイスタークリームソース
ジャガイモのフリットとコーンスプラウトを添えて

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
(それぞれお肉の増量が出来ます。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

築地 kurosawa 夏のスペシャリテ
フレッシュピーチの冷たいコンポート
さっぱりとグレープフルーツの氷とマンゴーのソルベと共に

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

C コース

¥19,500

AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

フレッシュフォアグラのステーキと福井県伝統野菜 吉川茄子のソテー
小さな夏野菜たちのサラダ添え 生姜の香るバルサミコソース

SOUP

季節のスープと自家製鹿児島県産黒豚のリエットを添えて

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又は
又は 勢海老 (1/2) (+ ¥1000) 鮑 (1/2) (+ ¥3500)
(伊勢海老と鮑は要事前予約の場合が有ります。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、ロース又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます。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

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

¥12,000

AMUSE - BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

魚市場から本日の鮮魚のマリネ
福井県伝統野菜 冷たい吉川茄子とモッツァレラチーズの
夏野菜サラダ仕立て ハチミツ入りカラフルラビゴットソース

SEAFOOD

魚河岸より本日の鮮魚 シェフのおすすめ料理
(+ 1,650 円でフォアグラ料理に変更もできます)

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、ロース又は 本日の赤身肉
(それぞれお肉の増量が出来ます。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

¥17,000

～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
シャルキュトリーを添えて

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) ロース (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特別コース

¥11,500

～時短営業期間中 平日も開催～

【平日】 17:00 ～ 17:30 までにご来店のお客様への特別コース
【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

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

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
(それぞれお肉の増量が出来ます。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
