

鉄柄焼

KUROSAWA 

グランドメニュー

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

(肉厚鮪とオマール海老が両方楽しめる贅沢なコース)

¥27,000

AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

国産活け特大肉厚鮪のステーキとブルギニオンバターソース

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

又は 伊勢海老 (1/2) (+ ¥3000)

(伊勢海老は事前のご予約をお願い致します)

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 (+ ¥770)

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

A コース

¥12,000

AMUSE – BOUCHE

本日の一口アミューズ

APPETIZER

春野菜と季節の鮮魚のネム・クリュ
スイートチリソースと春の香る菜の花のソースで・・・
旬鮮魚と桜の香る手毬ビネガーライス

(+6,600 円～ 鮑料理【100g ～サイズ入荷状況により】を追加出来ます)

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。)

または

魚河岸より本日の旬鮮魚介の鉄板焼

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 (+ ¥770)

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

¥16,000

AMUSE – BOUCHE

旬鮮魚と野菜の生春巻き
と
本日の一口アミューズ

APPETIZER

フォアグラのステーキと大山鶏のコンフィのパイサンド
露の臺の香るマデラソース 春野菜を添えて

SEAFOOD

桜鯛のポワレ 竹の子と春キャベツのナージュ 浅利の香るハーブソース
築地丸山海苔店より磯の香りを添えて

VEGETABLES

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 (+ ¥770)

DESSERT

レアチーズケーキと SAKURA 風味のヨーグルトソルベ
赤いベリーソースのパフェ仕立て

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

C コース

¥21,000

AMUSE – BOUCHE

本日の一口アミューズ

APPETIZER

フォアグラのステーキと大山鶏のコンフィのパイサンド
露の臺の香るマデラソース 春野菜を添えて

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) (+ ¥3000)

又は 鮑 (+ ¥4000)

(伊勢海老・鮑は事前のご予約をお願い致します)

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、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 (+ ¥770)

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

¥14,000

AMUSE – BOUCHE

本日の一口アミューズ

APPETIZER

春野菜と季節の鮮魚のネム・クリュ
スイートチリソースと春の香る菜の花のソースで・・・
旬鮮魚と桜の香る手毬ビネガーライス

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、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 (+ ¥770)

DESSERT

季節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

ブッチャーコース

¥18,000

～三種類の和牛を愉しめる、特別食べ比べコース～

AMUSE - BOUCHE

本日の一口アミューズ

APPETIZER

季節の産直たっぷりヘルシーサラダ

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 (80 g)、サーロイン (50 g)、本日の赤身肉 (50 g)

(他コースの約2倍の総量。三種それぞれの個性を食べ比べでお愉しみいただけます)

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 (+ ¥770)

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

アーリータイムディナーコース

¥13,000

【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 – BOUCHE

本日の一口アミューズ

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

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 (+ ¥770)

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