

価格改訂のお知らせ

平素より鉄板焼 Kurosawa にご来店頂き、誠にありがとうございます。

この度は、昨今の原材料価格や人件費、輸送費等の高騰の影響を受け、2022 年 12 月 1 日より、一部メニューの価格を改定致します。

大変心苦しいご案内となりますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

より良いお食事・サービスが提供できるよう、又これまで以上にお客様にご満足頂けますよう、スタッフ一同鋭利努力してまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

ランチコース

A ランチ	¥2,750	→	¥3,200
B ランチ	¥4,400	→	¥5,000

ディナーコース

A コース	¥9,900	→	¥10,500
B コース	¥14,850	→	¥15,000
C コース	¥19,500	→	¥20,000
K コース	¥12,000	→	¥12,850
BU(ブッチャー)コース	¥17,000	→	¥18,000
SP ディナーコース	¥22,000	→	¥25,000

※価格は全て税込み表示です。

鉄板焼 kurosawa

住所：〒104-0045 東京都中央区築地 2-9-8

Tel:03-3544-9638

HP: <https://9638.net/tsukiji/>

スペシャルランチコース

¥11,000 (税込)

(ランチでお得で贅沢に全8品)

(前菜)

- ・ 本日のおまかせオードブル

(スープ)

- ・ 季節のこだわりスープ

(シーフード)

- ・ 今朝の市場からのシーフード料理

(焼き野菜)

- ・ 季節の彩り産直野菜のソテー

(メイン)

- ・ 黒澤特選黒毛和牛フィレ又はサーロイン

(お食事)

- ・ 黒澤オリジナルガーリックライス

(デザート)

- ・ 本日のデザート

(食後の御飲物)

- ・ 黒澤ブレンドコーヒー又は紅茶・エスプレッソ

限定 10食 Kurosawa 特製ハンバーグコース

¥3,600 (税込)

サラダ

本日のスープ

Kurosawa 特製フォアグラ入りハンバーグ (黒毛和牛 100%)

魚沼産コシヒカリ白米・味噌汁・お漬物

(+¥660 でガーリックライスに変更できます。)

黒澤ブレンドコーヒー又は紅茶

Kurosawa ランチ A コース

¥3,200 (税込)

サラダ

岩手県産黒毛和牛ステーキ 100 g

+¥880 で薄切りステーキ70 g 増量できます (数量限定)

又は

本日のシーフード盛り合わせソテー

焼き野菜

魚沼産コシヒカリ白米・味噌汁・お漬物

(+¥660 でガーリックライスに変更できます。)

黒澤ブレンドコーヒー又は紅茶

Kurosawa ランチ B コース ¥5,000(税込)

本日の1皿目

オードブル盛り

本日の2皿目

(下記より1品 お選びください)

- ・ 本日のこだわりの特製スープ
- ・ 季節の彩り野菜サラダ
- ・ 市場より本日の鮮魚ソテー (+¥1,500)

季節の彩り野菜ソテー

メインディッシュ

(下記より1品 お選び下さい)

- ・ 岩手県産黒毛和牛本日のおまかせモモ肉2種盛り合わせ
(ランプ・シンタマ・内モモ・外モモ) 120g
- ・ 本日の黒澤特選和牛フィレ(80g) 又はロース(100g) (+¥3,300)

魚沼産コシヒカリ白米・味噌汁・お漬物

【+¥660 でガーリックライスに変更できます。】

本日のデザート アンサンブル

黒澤ブレンドコーヒー又は紅茶

土曜・祝日限定特別メニュー

明コース ¥5,500 (税込)

- ・シェフのおまかせ前菜盛り
- ・市場より本日の魚介のソテー
- ・季節の彩り野菜ソテー
- ・本日の黒澤特選和牛ステーキ (50g)

&

Kurosawa 特製フォアグラ入りハンバーグ (80g)

- ・魚沼産コシヒカリ白米・味噌汁・お漬物
- (+¥660 でガーリックライスに変更できます。)

- ・本日のデザート アンサンブル
- ・黒澤ブレンドコーヒー又は紅茶



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又は、ロース 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)

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



※価格は税込表示です。別途サービス料 (10%) を賜ります。



A コース

¥10,500

APPETIZER

旬鮮魚のマリネとずわい蟹のクロケット
産直野菜達と秋味の吹き寄せ風ヴァリエ

(+4,950円〜で鮑料理【100g〜サイズ入荷していれば】を追加できます)

SOUP

季節のミニスープ

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(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

プティ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



B コース

¥15,000

AMUSE – GUEULE

京都賀茂ナスと戻り鰹のカクテル
岩手県八幡平サーモンのスモーク

APPETIZER

フォアグラのステーキとバルサミコソース木苺の香り
地鶏の胸肉とほんのり甘い薩摩芋のディップを添えて

SEAFOOD

旬鮮魚ポワレと黒米の焼きリゾット
産直茸のグリーンカレー風味の クリームソース

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
(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

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



※価格は税込表示です。別途サービス料(10%)を賜ります。



C コース

¥20,000

AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

フォアグラのステーキとバルサミコソース木苺の香り
地鶏の胸肉とほんのり甘い薩摩芋のディップを添えて

SOUP

季節のスープ

SEAFOOD

カナダ産オマール海老 (1/2)

又は 国産伊勢海老 (1/2) (+ ¥3000) 国産鮑 (1/2) (+ ¥4000)

(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、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(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

フレッシュ ラ・フランスのコンポートとソルベ
季節のフルーツとハーブティーのジュレ

DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

※価格は税込表示です。別途サービス料(10%)を賜ります。



K コース

¥12,850

AMUSE - BOUCHE

食前に一口の幸福を

APPETIZER

旬鮮魚のマリネとずわい蟹のクロケット
産直野菜達と秋味の吹き寄せ風

FISH

魚河岸より本日の鮮魚シェフのおすすめ料理
(鮮魚の料理を + ¥1650 でフォアグラ料理に変更致します)

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、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 (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



※価格は税込表示です。別途サービス料 (10%) を賜ります。



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）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



※価格は税込表示です。別途サービス料（10％）を賜ります。



アーリータイムディナーコース

¥11,500

【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(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



※価格は税込表示です。別途サービス料(10%)を賜ります。