



2024年12月23日～25日 クリスマス限定コース

平素より鉄板焼 Kurosawa をご利用頂き、誠にありがとうございます。

今年も当店では、厳選された食材とシェフの独創的な技で創り出す、
クリスマス限定の特別コースを 2コースご用意いたしました。
贅を尽くした一皿の数々で、一年に一度の特別な夜をお過ごしください。
ご予約・ご来店心よりお待ちしております。

※尚、クリスマス期間中は二部制とさせていただきます。
詳しいお時間は店舗まで直接お問い合わせください。

鉄板焼

KUROSAWA



Contact

03-3544-9638

ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー13:30)

ディナー 17:00～22:30 (ラストオーダー 20:30)

※ 土曜・祝日は22:00まで (ラストオーダー20:00)

Position

〒104-0045 東京都中央区築地2-9-8

日比谷線 築地駅 3 / 4番出口徒歩2分



経路検索

SNS

鉄板焼 KUROSAWA Instagram



2024 KUROSAWA CHRISTMAS MENU

¥ 15,000

December 23rd to 25th, 2024 [クリスマスの晚餐]

AMUSE - BOUCHE

“聖なる夜に小さな口福を”

APPETIZER

フォアグラのソテーと低温調理した岩手県産鴨のコンフィ
愛媛県産蜜柑のソースとカルダモンの薫るバルサミコソース

SOUP

温かな季節のポタージュスープ カプチーノ仕立て

SEAFOOD

冬野菜と旬鮮魚のソテー 茸の薫るフリカッセ

REFRESHMENT

金箔を纏ったアニス風味のストロベリーソルベ
～シャンパンを注いで～
(ノンアルコールもご用意できます)

MAIN & VEGETABLES

黒澤特撰黒毛和牛のステーキと冬野菜のスチームとグラタン・ドフィノワーズ
クリスマス島の海塩 フランス産マスタード 山葵と特製和風ソース
もしくはトリュフ入りマデラソース

DESSERT

甘美な聖夜のスイーツ・アンサンブル

DRINK

黒澤ブレンドの珈琲 紅茶

※価格は税込表示です。別途サービス料（10%）を賜ります。
※天候、収穫量により食材が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

2024 KUROSAWA CHRISTMAS MENU

¥ 18,000

December 23rd to 25th, 2024 [クリスマスの晚餐]

AMUSE - BOUCHE

“聖なる夜に小さな口福を”

APPETIZER

豊洲市場渡辺商店より厳選活け蝦夷鮑のステーキ
和ハーブとラコニコオリーブオイルのソース

SOUP

温かな冬のポタージュスープ カプチーノ仕立て
フォアグラソテーを浮かべて

SEAFOOD

フレッシュオマールエビのソテー
ズワイガニ入りクリスマスソース

REFRESHMENT

金箔を纏ったアニス風味のストロベリーソルベ
～シャンパンを注いで～
(ノンアルコールもご用意できます)

MAIN & VEGETABLES

黒澤特撰黒毛和牛のステーキと冬野菜のスチームとグラタン・ドフィノワーズ
クリスマス島の海塩 フランス産マスタード 山葵と特製和風ソース
もしくはトリュフ入りマデラソース

DESSERT

甘美な聖夜のスイーツ・アンサンブル

DRINK

黒澤ブレンドの珈琲 紅茶

※価格は税込表示です。別途サービス料（10%）を賜ります。
※天候、収穫量により食材が変更となる場合がございます。予めご了承ください。