



2025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



2025 KUROSAWA CHRISTMAS MENU

December 23rd – 25th, 2025 [クリスマスの晩餐] ￥17,000

AMUSE-BOUCHE

“聖なる夜に小さな口福を”

APPETIZER

豊洲市場より海鮮と冬野菜を散りばめたカルパッチョ
高知県馬路村産古木の実生柚子ソース

APPETIZER (HOT)

フォアグラのソテーと低温調理した岩手県産鶏胸肉の柔らかハム
トリュフの薫るマデラソース

SEAFOOD

のどぐろのソテーと神奈川県三浦大根の柔らか煮
岩手県紫波町禅丸（肉厚椎茸）とずわい蟹の
コンソメ餡ソース 和風ハーブを添えて

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
もしくはポルトソース（フレンチスタイル）

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または紅茶

※価格は税込表示です。別途サービス料（10％）を賜ります。

※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。

2025 KUROSAWA CHRISTMAS MENU

December 23rd – 25th, 2025 [クリスマスの晩餐] ￥20,000

AMUSE-BOUCHE

“聖なる夜に小さな口福を”

APPETIZER

豊洲市場より海鮮と冬野菜を散りばめたカルパッチョ
高知県馬路村産古木の柚子実生ソース

APPETIZER (HOT)

フォアグラのソテーと低温調理した岩手県産鶏胸肉の柔らかハム
トリュフの薫るマデラソース

SEAFOOD

豊洲市場渡辺商店より厳選 活け蝦夷鮑のステーキ
茸とぼうれん草を添えた香草バターソース

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
もしくはポルトソース（フレンチスタイル）

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または紅茶

※価格は税込表示です。別途サービス料（10％）を賜ります。

※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。