

威風

(いふう)

12,000 円

(税込 13,200 円)

伝統の技で仕上げる、ふかのひれ、黒毛和牛、活け鮑など
調理長のスペシャリテをお楽しみいただくおすすめコースです。

旬の前菜の盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと蟹肉の煮込み

銀座南店特製点心二種盛り合わせ

活け鮑とあおりいかの炒め物、

大葉と発酵唐辛子の香り

炙り和牛のXO醬ソースと北京ダック

本日のお食事

今月のおすすめスイーツ

風雅

(ふうが)

9,000 円

(税込 9,900 円)

季節の食材を伝統の技で華やかに仕上げます。
銀座で磨かれた料理が並ぶシーズナルコースです。

旬の前菜の盛り合わせ

たっぷり蟹肉と冬瓜と

ふかのひれのスープ

黒毛和牛とトリュフの香り炒め、

レタス包み

大海老と賀茂茄子のチリソース

本日のお食事

今月のおすすめスイーツ



写真は「威風」1名様用イメージです。

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.