

## COURSE MENU



MITSUKOSHI  
GINZA

◆オマキ海老は車海老の小さなサイズの呼称です◆

お好味揚げも承っております。

A la Carte are available by order.

■ 当店のお米は国産米を使用しております ■

※特定原材料:小麦・卵・えび(シャーベットには乳成分を含む)  
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください

### 雅 MIYABI

¥9,900

天ぷら Tempura

海老 Prawn 2

野菜 Vegetable 3

魚 Fish 4

かき揚げ Kakiage 1

お刺身 Sashimi

和風サラダ Salad

御飯 Rice

赤だし Miso soup

お新香 Japanese pickles

シャーベット Sherbet

### 桜 SAKURA

¥8,690

天ぷら Tempura

海老 Prawn 2

野菜 Vegetable 3

魚 Fish 3

穴子 Conger 1

かき揚げ Kakiage 1

和風サラダ Salad

御飯 Rice

赤だし Miso soup

お新香 Japanese pickles

シャーベット Sherbet

### 桐 KIRI

¥7,480

天ぷら Tempura

海老 Prawn 2

野菜 Vegetable 3

魚 Fish 3

かき揚げ Kakiage 1

和風サラダ Salad

御飯 Rice

赤だし Miso soup

お新香 Japanese pickles

シャーベット Sherbet



MITSUKOSHI  
GINZA

◆オマキ海老は車海老の小さなサイズの呼称です◆

お好味揚げも承っております。

A la Carte are available by order.

■ 当店のお米は国産米を使用しております ■

※特定原材料:小麦・卵・えび(シャーベットには乳成分を含む)  
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください

## COURSE MENU

### 雪 YUKI

¥12,760

食前酒 *Aperitif*

天ぷら *Tempura*

海老 *Prawn 2*

魚 *Fish 4*

穴子 *Conger 1*

野菜 *Vegetable 5*

かき揚げ *Kakiage 1*

お刺身 *Sashimi*

前菜 *Appetizer*

御飯 *Rice* 赤出し *Miso soup* お新香 *Japanese pickles*

シャーベット *Sherbet*

### 月 TSUKI

¥9,900

食前酒 *Aperitif*

天ぷら *Tempura*

海老 *Prawn 2*

魚 *Fish 3*

穴子 *Conger 1*

野菜 *Vegetable 4*

かき揚げ *Kakiage 1*

前菜 *Appetizer*

御飯 *Rice* 赤出し *Miso soup* お新香 *Japanese pickles*

シャーベット *Sherbet*

### 花 HANA

¥7,700

食前酒 *Aperitif*

天ぷら *Tempura*

海老 *Prawn 2*

魚 *Fish 2*

野菜 *Vegetable 4*

かき揚げ *Kakiage 1*

前菜 *Appetizer*

御飯 *Rice* 赤出し *Miso soup* お新香 *Japanese pickles*

シャーベット *Sherbet*



## LUNCH MENU

### スペシャルランチサービス

#### レディース膳

天ぷら6品(海老1 野菜5)  
サラダ 茶碗蒸し  
御飯 赤だし お新香 デザート

¥3,410



#### 小天丼と天ぷら

天ぷら5品(海老2 野菜3)  
サラダ かき揚げ小天丼  
赤だし お新香 デザート

¥3,410



### 天 丼

#### 天丼 竹

海老2 魚1 野菜2  
小海老かき揚げ  
サラダ 赤だし お新香

¥3,190



#### 天丼 松

海老2 魚2 アスパラ  
椎茸海老詰め 小海老かき揚げ  
サラダ 赤だし お新香

¥4,400



※写真はイメージです

■ 当店のお米は国産米を使用しております ■

※特定原材料:小麦・卵・えび(シャーベットとデザートには乳成分を含む)  
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください

## 天ぷら膳

### 天ぷら膳 梅

天ぷら5品  
(海老2 魚1 野菜1 小海老かき揚げ)  
小鉢 サラダ 茶碗蒸し  
御飯 赤だし お新香

¥3,520



### 天ぷら膳 桃

天ぷら6品  
(海老2 魚1 野菜2 小海老かき揚げ)  
小鉢 サラダ 茶碗蒸し  
御飯 赤だし お新香

¥4,510



## コースメニュー

カウンター席メニューをセットでお選びして  
テーブル席でも召し上がれます

### 桐 KIRI

天ぷら9品  
(オマキ海老2 魚3 野菜3 小海老かき揚げ)  
サラダ 御飯 赤だし お新香  
シャーベット

¥7,480



### 桜 SAKURA

天ぷら10品  
(オマキ海老2 魚3 野菜3  
穴子 小海老かき揚げ)  
サラダ 御飯 赤だし お新香  
シャーベット

¥8,690



### 雅 MIYABI

天ぷら10品  
(オマキ海老2 魚4 野菜3 小海老かき揚げ)  
お刺身  
サラダ 御飯 赤だし お新香  
シャーベット

¥9,900



※写真はイメージです

天 井

天井竹

海老2 魚1 野菜2  
小海老かき揚げ  
サラダ 赤だし お新香

¥3,190



天井松

海老2 魚2 アスパラ  
椎茸海老詰め 小海老かき揚げ  
サラダ 赤だし お新香

¥4,400



天ぷら膳

天ぷら膳梅

天ぷら5品  
(海老2 魚1 野菜1 小海老かき揚げ)  
小鉢 サラダ 茶碗蒸し  
御飯 赤だし お新香

¥3,520



天ぷら膳桃

天ぷら6品  
(海老2 魚1 野菜2 小海老かき揚げ)  
小鉢 サラダ 茶碗蒸し  
御飯 赤だし お新香

¥4,510



お刺身と天ぷら膳

お刺身  
天ぷら6品(海老2 魚1 野菜3)  
前菜 御飯 赤だし お新香

¥4,510



テーブル席おまかせ料理

赤坂 AKASAKA

¥6,270

食前酒(ワイン白 or 赤)

前 菜

天ぷら一皿目(海老2、野菜1)

天ぷら二皿目(魚1、野菜1)

茶碗蒸し

天ぷら三皿目(野菜3)

かき揚げとお食事(御飯 赤だし お新香)

◆お食事はかき揚げを天井または天茶漬けにすることも出来ます

シャーベット

青山 AOYAMA

¥8,580

食前酒(ワイン白or赤)

前 菜

天ぷら一皿目(海老2、野菜1)

天ぷら二皿目(魚1、野菜2)

茶碗蒸し

お刺身

天ぷら三皿目(穴子1、野菜2)

かき揚げとお食事(御飯 赤だし お新香)

◆お食事はかき揚げを天井または天茶漬けにすることも出来ます

シャーベット



※写真は全てイメージです

■ 当店のお米は国産米を使用しております ■

※特定原材料:小麦・卵・えび(シャーベットには乳成分を含む)

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください