

～ 銀座 黒尊のこだわり ～

Ginza Kuroson's finely selected ingredients of "Washoku"

<其の一>

和牛は、日本産の黒毛和牛A5を使用しております。

The "WAGYU" is the "KUROGE-WAGYU/RANK A5" raised in Japan .

<其の二>

塩は、淡路島にて創業1673年の多田氏による古来の伝統的な、海藻を使用する製法のもと作られた塩です。

This salt "MOSHIO" is the salt that is made by the method using the traditional seaweed transmitted from ancient times by Tada salt factory founded in 1673 in Awajishima.

<其の三>

味噌は、熊本県で創業260余年「山内本店」にて、味噌づくり約50年の"現代の名工"永田氏が作り上げた、「まぼろし」とよばれる味噌です。

In Yamauchi Miso factory of its founding 260 years or more , Mr.Nagata who have been making Miso about 50years makes the special Miso called fo "Phantom" .

<其の四>

鰹節は、創業53年マルサヤの、厳選された鰹のみで作られた「枯花鰹」を使用しています。

"Katsuobushi" is "KAREHANA-Katsuo ", which was made only in the bonito that have been carefully selected in Marusaya founded in '53 .

<其の五>

昆布は、北海道利尻産の最高級昆布を使用しています。

Konbu (Kelp) is the finest natural kelp of Hokkaido Rishiri production.

<其の六>

米は、長野県信州蓼科産の有機栽培米を使用しております。

The rice is organically grown rice made in Nagano Prefecture Shinshu Tateshina

Dinner course

<土佐コース>

TOSA course

先付け 二種盛り
2 kinds of appetizers

本日の一品
Today's dish

刺身盛り合わせ
Assorted sashimi

グリーンサラダ
Green salad

焼き物
Grilled fish

揚げ物
Fried food

四万十青さ海苔茶漬け
Nori chazuke

デザート
Dessert

\$80

<四万十コース>

SHIMANTO course

先付け 三種盛り
3 kinds of appetizers

本日の一品
Today's dish

刺身盛り合わせ(トロ入り五種)
5 kinds Assorted sashimi
including Toro

焼き物
Grilled fish

揚げ物
Fried food

黒毛和牛A5のタタキ
Seared Kuroge-Wagyu A5

煮魚
Simmered fish

寿司, 味噌汁 (三貫, 巻物二貫)
Sushi and Miso soup

デザート
Dessert

\$120

<黒尊コース>

KUROSON course

先付け 三種盛り
3 kinds of appetizers

本日の一品
Today's dish

鴨燻製サラダ
Smoked duck salad

刺身盛り合わせ(ウニ, トロ入り六種)
6 kinds of Assorted sashimi
including Uni and Toro

焼き物
Grilled fish

揚げ物
Fried food

煮魚
Simmered fish

黒毛和牛A5の陶板焼き
Kuroge Wagyu/A5 "Touban-yaki"

寿司, 味噌汁 (五貫)
Sushi and Miso soup

デザート
Dessert

\$160

七輪焼きメニュー

<※テラス席限定メニュー>

Japanese BBQ ~Charcoal Stove Grilled Style~ <※Limited menu only of the Terrace seats>

<Meat> 鳥もも肉の塩胡椒風味 Chicken Grilled with salt & black pepper	\$11	<Sea food> 鰹の干物 (1尾) Aji Himono (1pc) Dried and salted Aji (Horse mackerel)	\$15
<Meat> 黒毛和牛A5サーロイン(100g) Kuroge-Wagyu A5 Sirloin (100g)	\$82	<Sea food> 静岡県名物 黒はんぺん (3個) Kuro Hanpen (3pcs) The black color fish cake with Shizuoka is noted for	\$9
<Meat> ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausage	\$18	<Sea food> イカとんび (2串) Ika tonbi (2pcs) Squid mouth	\$15
<Sea food> 帆立 (3個) Hotate (3pcs) Scallop	\$18	<Sea food> エイヒレ Eihire Skate fin	\$12
<Sea food> 大エビ (1尾) Ooebi (1pc) Big shrimp	\$12	<Sea food> 秋刀魚 (1尾) Sanma (1pc) Pacific saury	時価 (Market price)
<Sea food> サザエ壺焼き (1個) Sazae (1pc) Turban shell	\$20	<Sea food> 殻付き牡蠣 Kaki Oyster with shell	時価 (Market price)
<Sea food> 鮑 (1個) Awabi (1pc) Abalone	\$24	<Vegetable> 厚揚げ Atsuage Thick deep-fried bean curd	\$8
<Sea food> スルメイカ (半身) Surumeika (Half size) Japanese flying squid	\$13	<Vegetable> 銀杏 Ginnan Ginkgo nuts	\$9
<Sea food> ししゃも (4尾) Shishamo (4pcs) Shishamo smelt	\$10	<Vegetable> 京都府産 万願寺とうがらし Manganji Tougarashi Japanese Chili pepper from Kyoto	\$9
<Sea food> えぼ鯛の干物 (1尾) Ebodai Himono (1pc) Dried and salted Ebodai (Japanese butterfish)	\$10	<Vegetable> 北海道産 とうもろこし (1/3pc) Toumorokoshi Jaoanese Corn from Hokkaido	\$9
<Sea food> 福岡県産 明太子 (2腹) Mentaiko (2pcs) Spicy Cod roe (Dried and salted overnight) from Fukuoka prefecture	\$16	<Vegetable> 宮崎県産 さつまいも (Half) Satsumaimo Japanese Sweet potato	\$12
<Sea food> サバの味醂干し Saba mirin-boshi Dried Mackerel with Mirin flavor	\$19	<Rice> 焼きおにぎり Yaki-Onigiri Grilled Rice ball	\$5
<Sea food> 鮭トバ Saketoba The skin-on salmon fillets, thinly sliced lengthwise, rinsed in sea water and dried in a salt breeze	\$9		

七輪焼きメニュー

<※テラス席限定メニュー>

Japanese BBQ ~Charcoal Stove Grilled Style~ <※Limited menu only of the Terrace seats>

"貝盛り合わせ"

\$49

Shellfish platter

サザエ	1pc
Sazae (Turban shell)	
ベビーホタテ	2pcs
Small Hotate (Scallop)	
鮑	1pc
Awabi (Abalone)	

"魚介盛り合わせ"

\$30

Seafood platter

ベビーホタテ	2pcs
Small Hotate (Scallop)	
大エビ	1pc
Ooebi (Big shrimp)	
ししゃも	2pcs
Shishamo (Shishamo smelt)	
イカとんび	1pc
Ika tonbi (Squid mouth)	
スルメイカ	1/2pc
Surumeika (Japanese flying squid)	

"和牛, 魚介, 野菜の盛り合わせ"

\$120

Wagyu & Seafood platter

黒毛和牛A5サーロイン	50g
Kuroge-Wagyu A5 Sirloin	
鮑	1pc
Awabi (Abalone)	
大エビ	1pc
Ooebi (Big shrimp)	
えぼ鯛の干物	1pc
Ebodai Himono (Dried and salted Japanese butterfish)	
黒はんぺん	3pcs
Kuro Hanpen (The black color fish cake with Shizuoka is noted for)	
福岡県産 明太子	2pcs
Mentaiko (Spicy Cod roe from Fukuoka prefecture)	
野菜3種	
3 kinds of vegetables	

刺身

Sashimi

本日の地魚刺身 七種盛り

(二～三人前)

\$48

Seven varieties of seasonal sashimi

Serving for 2 ~ 3 persons

Today's assorted sashimi.

本日の地魚刺身 特盛り ~雲丹, 大トロ入り~

(二～三人前)

\$88

Special several varieties of seasonal sashimi "Toku-mori"

Serving for 2 ~ 3 persons

Today's assorted sashimi with Uni and Otoro.

<特選黒毛和牛A5>

(KUROGE-WAGYU/A5)

黒毛和牛A5 特選刺身盛り

\$38

KUROGE-WAGYU/A5 Sashimi

Today's special assorted Kuroge-Wagyu/A5 sashimi

黒毛和牛A5 たたき ~おろしポン酢で~

\$60

KUROGE-WAGYU/A5 "TATAKI"

Seared beef served with Japanese Ponzu sauce

寿司

Sushi

寿司盛り合わせ八種

\$38

Eight varieties of Sushi set

炙り寿司盛り合わせ六種

\$30

Six varieties of Seared Sushi set

※ネタはその日によって内容が異なります。

Sushi ingredients vary depending on the market

炉端焼き

ROBATA-YAKI

※ "ROBATA-YAKI" is a traditional Japanese barbecue method of slow-grilling seafood, vegetables and other ingredients on a flat grill above chacoal to produce flavorful taste of ingredients itself.

~魚~ ~Fish~

イカの肝焼き Ika Kimo yaki Grilled Squid with liver sauce	\$13
サーモン 照り焼き Salmon Teriyaki	\$16
ホッケの一夜干し Hokke Atka Mackerel (Salted and dried overnight)	\$35

~神戸牛・黒毛和牛A5・鶏肉・豚~

~KOBE BEEF, KUROGE Wagyu A5, Chicken, Pork~

<要予約メニュー> (Please order in advance)

特選神戸牛 特上サーロイン炭火焼きステーキ (200g~) Special KOBE BEEF charcoaled-grilled Sirloin Steak	\$330~
特選神戸牛 フィレ炭火焼きステーキ (200g~) Special KOBE BEEF charcoaled-grilled Tenderloin Steak	\$360~

	<80g>	<120g>
黒毛和牛A5 サーロイン炭火焼きステーキ Kuroge-Wagyu/A5 Sirloin steak (Charcoal-grill) Charcoal-grill	\$78	\$98
鶏の黒胡椒焼き Chicken with black pepper Grilled Chicken with black pepper		\$11
豚トロ Tontoro Pork belly		\$13

前菜

Appetizer

焼き枝豆 \$8
Grilled Edamame

黒尊爆弾 \$12
Kuroson Bakudan
Chopped fishes, vegetables, Natto and egg yolk on top

一品料理

A la carte

京風出汁巻き玉子 \$14
"Dashimaki" Tamago
Thick Egg Omelette made with special soup

自家製おでん盛り合わせ \$18
Homemade "Oden" Mori
A Japanese stewed dish containing all kinds of ingredients in a special dashi soup

揚げ物/天麩羅

Deep-fried dishes/Tempura

広島県産 牡蠣フライ \$21
Deep-fried Oyster from Hiroshima prefecture in Japan

天麩羅盛り合わせ \$30
Assorted Tempura

ご飯もの

Rice

漁師なめろう飯 \$13
Namerou Don
Chopped fresh fish with our special miso sauce

麺類

Noodle

四万十川産 青のり入り手延べ素麺 \$12
The seaweed Somen (Cold)
This original river laver noodle is made with the waters of Shimanto river, which is said to be "The last crystal river in Japan"