

広島牡蠣



冬 の 宴

銀座 遠音近音の

〜広島から冬のお便り〜

穴子



渡り蟹



渡り蟹(がさみ)

秋から冬にかけての卵巣を持ったメスは格段に美味とされます。

■ 広島地酒三十種ご用意



Tau 2F 翠よりの持ち込みも承ります。
(別途、持ち込み料が掛かります)

■ 広島よりの産地直送魚多種

- 銀波(ぎんば)コース(八品) 8,000円
- 金波(きんば)コース(九品) 10,000円

- 波音(なみおと)コース(七品) 6,000円



金波コース(要/予約)イメージ写真

前 菜 瀬戸内料理の小鉢三種
御造り 旬魚三種盛り
温 物 広島ハーブ鶏のちり蒸し
揚げ物 江田島産牡蠣フライ
煮 物 広島産地直送魚の煮付
お食事 牡蠣ご飯
甘 味 季節の果実 ミント

※仕入れにより若干変更する場合も
ございます。



一品料理

●庄原アスパラの塩ゆで
●鯛の塩たたき

●三原・蛸のお造り
●鯛のかぶと煮

●おこぜ唐揚げ
●ねぶとの唐揚げ

●手にぎりちくわ
他にもいろいろございます。

※ 価格は税抜表記でございます。尚、ディナータイムには別途10%のサービス料金が加算されます。

冬の

ランチメニュー

海鮮丼



海鮮丼とにゅう麺

鯛茶漬け



鯛茶漬け

地魚膳



地魚膳と焼き野菜

海鮮丼とにゅう麺 1,620円

限定十五食

鯛茶漬け

1,300円

小鉢、海鮮丼、にゅう麺、薬味、香の物

小鉢、鯛茶漬け(鯛切り身/ご飯)、香の物

日替わり地魚と
焼き野菜御膳 1,800円

本日の瀬戸内産魚料理、焼き野菜、小鉢
ご飯(広島産コシヒカリ)、新庄味噌汁、香の物

広島肉



ハープ鶏炙り御膳

瀬戸内旬魚



お刺身ご飯

穴子



穴子飯ランチ

広島産ハープ鶏炙り御膳 1,620円～

小鉢、焼野菜、広島産炙り肉、
ご飯(広島産コシヒカリ)、新庄味噌汁、香の物

お刺身御飯

1,945円(平日)

穴子飯ランチ

1,945円

瀬戸内旬魚五種、有機野菜、
ご飯、新庄味噌汁、香の物、(土曜日)天ぷら付き

小鉢、穴子めし、
ご飯(広島産コシヒカリ)、新庄味噌汁、香の物

広島と言えばかきじゃろ



かきフライランチ

女性の方限定十五食



レディースランチ 2,160円(平日)

前菜盛り、お造り：二種盛り

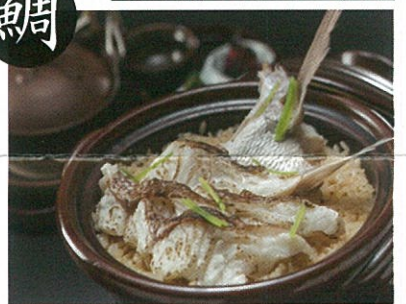
2,700円(土曜日)

温物、焼物、一口煮魚、
揚げ物、ちりめんご飯、味噌汁、香の物

本日の甘味

鯛

要・前日迄のご予約



土鍋鯛めしランチ 1,945円

小鉢、土鍋たい飯、香物、茶漬け用出汁

※仕入れにより若干変更する場合もございます。
※ディナータイムにはサービス料10%が加算されます。

かきフライランチ 1,620円

小鉢、かきフライ、
ご飯(広島産コシヒカリ)、新庄味噌汁、香の物

ご宴会プラン
フリードリンク付き
コース料理
先付け、お造り
揚げ物、魚料理
お食事、甘味 (六品)
お飲み物
生ビール、日本酒
ハイボール、ワイン
焼酎、サワー各種(90分)
7,700円(税/サ込み)

四名様



銀座1丁目駅から徒歩1分、有楽町駅から徒歩5分

瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音

〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング地下1階

Lunch/11:30 - 15:00 (L.O.14:30)

営業時間 Dinner/平日17:30 - 22:30 (L.O.21:30) 土・日・祝17:30 - 22:00 (L.O.21:00)

ご予約、お問い合わせは TEL.03-5579-9812 FAX.03-5579-9814

http://www.ginza-ochikochi.com