

鉄板焼

KUROSAWA 

## ディナーメニュー

別途サービス料（10%）を承ります。

当日の入荷状況に応じて予告なしに

一部内容の変更がある場合がございますので、ご了承くださいませ。



---

# スペシャルディナーコース

(肉厚鮑とオマールエビが両方ついているお得なコース)

¥25,000

## AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

## APPETIZER

国産活け特大肉厚

鮑のステーキとブルギニヨンバターソース

## SOUP

季節のミニスープ

## SEAFOOD

カナダ産オマール海老 (1/2) シェフのインスピレーションソース

## VEGETABLES

特別に厳選された季節の野菜のソテー

## MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉

## RICE

黒澤特選新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は  
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

## DESSERT

シェフのお楽しみスイーツ

## DRINK

黒澤ブレンドの珈琲又は紅茶

---

## A コース

¥10,500

### AMUSE – BOUCHE

本日最初の一口

### APPETIZER

大山どりのコンフィとワラビのタップナード

極太グリーンアスパラガスのフリット

グリーンピースと西京味噌のソース半熟卵を添えて

(+6,600円〜で鮑料理【100g〜サイズ入荷していれば】を追加できます)

### VEGETABLES

季節の彩り野菜のソテー

### MAIN

～メインをお選び下さい～

黒澤特選和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉

(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

もしくは

魚河岸より本日の旬鮮魚介の鉄板焼

### RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は

青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

### DESSERT

本日のプティデザートのアンスンブル

### DRINK

黒澤ブレンドコーヒー又は、紅茶

---

## B コース

¥15,000

### AMUSE – GUEULE

本日の鮮魚のマリネと季節野菜のゼリー寄せ

### APPETIZER

フォアグラのステーキと新牛蒡のホワイトポートワイン煮  
半熟卵とルッコラのサラダ添えて

### SEAFOOD

豊洲市場より季節の鮮魚のハーブの薫るフライ  
法蓮草と旬野菜のソテーとシャルドネワインソース

### VEGETABLES

特別に厳選された季節の野菜のソテー

### MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉  
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

### RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は  
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

### DESSERT

濃厚マンゴーのムースと黒澤ハーブティーのジュレ  
自家製バニラアイスを添えたパフェ仕立て

### DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

---

## C コース

¥20,000

### AMUSE – BOUCHE

食前に一口の幸福を

### APPETIZER

フォアグラのステーキと新牛蒡のホワイトポートワイン煮  
半熟卵とルッコラのサラダ添えて

### SOUP

季節のミニスープ

### SEAFOOD

カナダ産オマール海老 (1/2)

又は 伊勢海老 (1/2) (+ ¥3,000) 又は 鮑 (+ ¥4,000)

(伊勢海老と鮑は事前のご予約が必要な場合が御座います。スタッフにお尋ね下さい。)

### VEGETABLES

特別に厳選された季節の野菜のソテー

### MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉  
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

### RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は  
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

### DESSERT

濃厚マンゴ어의ムースと黒澤ハーブティーのジュレ  
自家製バニラアイスを添えたパフェ仕立て

### DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

---

## K コース

¥12,850

### AMUSE - BOUCHE

食前に一口の幸福を

### APPETIZER

大山どりのコンフィとワラビのタップナード  
極太グリーンアスパラガスのフリット  
グリーンピースと西京味噌のソース半熟卵を添えて

### FISH

魚河岸より本日の鮮魚シェフのおすすめ料理

### VEGETABLES

季節の彩り野菜のソテー

### MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉  
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

### RICE

黒澤特選新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は  
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

### DESSERT

シェフのお勧め本日のスイーツ

### Drink

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

---

## ブッチャーコース

¥18,000

～お野菜とステーキのたっぷりなコース～

### AMUSE-GUEULE

食前に一口の幸福を

### APPETIZER

季節の産直たっぷりヘルシーサラダ

### VEGETABLES

特別に厳選された季節の野菜ソテー

### MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ (160 g)、サーロイン (200 g)

又は 本日の赤身肉 (230 g)

(通常コースの2倍のお肉の量になっております)

### RICE

黒澤特選新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は  
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

### DESSERT

シェフのお勧め本日のスイーツ

### DRINK

黒澤ブレンドコーヒー 又は、紅茶

---

## アーリータイムディナーコース

¥11,550

【土曜・祝日】 17:00 ~ 18:00 までにご来店のお客様への特別コース

### AMUSE-GUEULE

食前に小さな口福を

### APPETIZER

本日の黒澤特製オードブル

### SEAFOOD

魚河岸より旬鮮魚介の鉄板料理

### VEGETABLES

特別に厳選された季節の野菜のソテー

### MAIN

黒澤特選黒毛和牛のフィレ、サーロイン又は 本日の赤身肉  
(それぞれお肉の増量が出来ます (別途料金) お気軽にスタッフにお尋ね下さい。)

### RICE

黒澤特選の新潟県魚沼市産コシヒカリの白飯 又は、  
青森県産ニンニクの変わりガーリックライス (+ ¥660)

### DESSERT

スイーツプレート

### DRINK

黒澤ブレンドコーヒー又は、紅茶