



3

弥生

March

銀座ライオン

季節の贈り物



12種類の彩り食材
レタス・ミニトマト・きゅうり・人参・アボカド・トマト・オリーブオイル・マヨネーズ
*スナゴボウ・紅芯大根・ゆで卵・ベーコン・シーザードレッシング
彩り12品目の
スプリングシーザーサラダ
Seasonal caesar salad
980 (+税)

菜の花と
2色アスパラの彩り揚げ
Fried seasonal vegetables with
plum and sweet chili sauce
780 (+税)

SPRING MENU

季節の料理



人気の一品

かつおとアボカドのユッケ
Skipjack tuna and avocado tartare
甘みとコクが強く、ごまやニンニクの風味が豊富なサムジャンで混ぜ合わせました。韓国のリで巻いてお召し上がりくださいませ。
900 (+税)



桜海老としらすの
和風ピザ
Shrimp and whitebait pizza
1,080 (+税)

あさりと春キャベツの
白ワイン蒸し
Wine steamed clam and cabbage
850 (+税)

日本の食に元気を
復興 応援
★ SAPPORO

宮城県気仙沼産
鰹(かつお) Skipjack tuna

22年間かつお水揚げ日本一を誇る気仙沼産のかつお。北から流れて来る親潮(寒流)と南から流れて来る黒潮(暖流)が複雑に気仙沼沖で交わる事で身に脂がのる。



かつおの
カルパッチョ
Skipjack tuna carpaccio
気仙沼産のかつおの旨みをそのままに。ショウガ醬が味の決め手。
880 (+税)

かつおのレアカツ
梅サルサ
Fried raw skipjack tuna with plum salsa sauce
マヨパン粉でサクッと揚げたかつおをよく合うカリカリ梅の特製ソース。
930 (+税)



さわやか
梅サルサソース

日本の食に元気を
復興 応援
★ SAPPORO

新たまねぎ
塩たまちゃん

熊本県にある子出藤農園では、塩とにがりを含む特別な配合の水を玉ねぎの葉に直接散布することで玉ねぎの光合成を促進させることに成功しました。光合成によって、葉の部分でたっぷりと糖分を作り出し、実に送られることで「ミネラル豊富で甘い」塩たまちゃんになります。

子出藤農園 子出藤 隆




塩たまちゃん
オニオンとベーコンの
バター醤油炒め
Stirfried onion and bacon with butter and soy sauce
680 (+税)

塩たまちゃん
オニオンスライス
桜海老オイル掛け
Onion slice with garlic shrimp oil
580 (+税)

アレルギーは大丈夫ですか? | *特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。 *メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。