

120th  
ANNIVERSARY  
LION

銀座ライオン

# 季節の贈り物

人気の一品!



## 桜鯛のカルパッチョ

Sea bream Carpaccio

古来から人気の白身の王様。この春の季節が旬であり、旬の鯛を桜鯛と呼びます。

980(+税)

## アサリとグリーンアスパラのピザ

Clams and green asparagus pizza

ちよっぴり辛く煮たアサリとクリーミーなクリームソースがよく合うピザです。

1,080(+税)

こだわり食材!



## 旬 ホタルイカ

Raw firefly squits

春先になると産卵のために海面近くまで来遊してくれます。体には多くの発光器を持ち、暗闇で発する光は灰青白く輝き、その幻想的な光景は見る人の心を魅了します。



## ホタルイカと焼き筍のお造り

Raw firefly squids and grilled bamboo shoot

新鮮なホタルイカを殺菌 & -40℃で瞬間冷凍。焼き筍と一緒に特製の和山椒ドレッシングでどうぞ。

780(+税)

## 今月の肉

## 黒毛アンガス牛カツ串 & 新じゃがカツ串

Deep-fried skewers ~Beef & Potatoes~

630(+税)

## 黒毛アンガス牛

契約牧場で丹精込めて育てられた「黒毛アンガス牛」を厳選しました。黒毛アンガス牛の起源はイギリスのアバディーン州、アンガス州で在来牛を改良した小型の肉専用種。西洋の牛の中では最も肉質が良いとされている肉専用種の代表的品種です。



肉質の良い赤身肉としっかりと柔らかい新じゃがをそのまま串揚げにしました。



## グリーンサラダ ~ライムの香り~

Green salad with fresh lime

850(+税)



## アボカドディップ バケット添え

Avocado onion dip with bamboo shoot and tomatoes

650(+税)

## VEGETABLE

野菜料理



## 筍と揚げ出し豆腐の肉みそチーズ焼き

Bamboo shoot and deep-fried tofu grilled with meat miso and cheese

680(+税)



## スナップエンドウのんにく醤油漬

Snap peas with garlic soy sauce

550(+税)