

銀座圓 ランチ御案内

備長炭使用

※ご飯のおかわり一杯無料 味噌汁 一五〇円
※主菜の単品注文でできます。
※すべて税込み価格です。

焼魚

付 日替わり小鉢、ご飯、味噌汁、お漬物

鯖塩焼き

一、二四〇

わらさ塩麴漬け焼き

一、二五〇

紅鮭粕漬け焼き

一、三〇〇

銀だら西京焼き

一、五五〇

肉

圓名物 豚角煮(限定食)

一、五五〇

サントリープレミアムモルツ

生ビール

七五〇

ひとくち生ビール(180ML)

四〇〇

プレミアムモルツ小瓶

六五〇

追加

ちりめん山椒

三五〇

いくらの醤油漬け

五〇〇

生卵(長崎、太陽たまご)

二〇〇

大根おろし(鬼おろし)

八〇

圓特製、蒸しプリン

五〇〇

日替わり定食

付 日替わり小鉢、ご飯、味噌汁、お漬物

月曜日

炭焼き豚口ース

生姜醤油焼き

一、五五〇

火曜日

青森産、鯖の味噌煮

圓特製合わせ味噌使用

一、四〇〇

水曜日

季節の魚炭火焼き

※その日の仕入れで内容が変わります。

一、五〇〇

木曜日

季節の煮魚

※その日の仕入れで内容が変わります。

一、五〇〇

金曜日

鯛茶漬け

圓特製胡麻だれ

一、五五〇

土曜日

金目鯛の煮付けと

厳選鮮魚刺身盛り合わせ

二、一〇〇

銀座圓 おすすめの炭火焼き魚は、皮こんがり、身はふつくと焼き上げ魚本来の美味しさを味わっていたただけるよう仕上げております。おすすめの日替り定食は、旬の美味しいお魚を楽しんで頂きたく煮る、焼く、刺身など、様々な調理法でご用意致しました。旬の食材を使った、京料理屋のランチを是非お召し上がりください。