

銀座圓 ランチ御案内 (午前十一時半より十三時半最終入店)

備長炭使用

※ご飯のおかわり無料、味噌汁は五〇円です。
※主菜の単品注文できます。
※価格はすべて税込です。

焼魚

付 日替わり小鉢、だし巻き玉子

ご飯、お漬物、味噌汁

鯖塩焼き

金一、一八〇-

わらさ塩麴漬け焼き

金一、二〇〇-

紅鮭粕漬け焼き

金一、二五〇-

銀だら西京焼き

金一、四五〇-

肉

付 日替わり小鉢、

ご飯、お漬物、味噌汁

圓名物 豚角煮(限定食)

金一、四〇〇-

煮玉子、季節野菜添え

追加

サントリープレミアムモルツ

生ビール

金六五〇-

生ビール特小(180ML)

金三五〇-

プレミアムモルツ小瓶

金六〇〇-

ご飯のお供、甘味

ちりめん山椒

金一五〇-

いくらの醤油漬け

金三〇〇-

生卵(長崎、雲仙たまご使用)

金一五〇-

圓特製、蒸しプリン

金三五〇-

日替わり定食

付 ご飯、お漬物

月曜日 青森産、鯖の味噌煮

圓特製合わせ味噌使用

金一、二五〇-

付 味噌汁、日替わり小鉢

火曜日 活〆鰹と夏野菜の天ぷら 井たれ添え

付 味噌汁、日替わり小鉢

金一、六五〇-

水曜日

厳選、季節の魚炭火烧き

※その日の仕入れで内容が変わります。

金一、四五〇-

付 味噌汁、日替わり小鉢

木曜日

厳選、季節の煮魚

※その日の仕入れで内容が変わります。

金一、四五〇-

付 味噌汁、日替わり小鉢

金曜日

圓特製、鯛茶漬け

胡麻だれ、薬味色々

金一、五〇〇

付 日替わり小鉢

土曜日

金目鯛の煮付けと

厳選鮮魚刺身盛り合わせ

金二、〇〇〇-

付 味噌汁、日替わり小鉢

銀座圓 おすすめの炭火烧き魚は、皮こんがり、身はふつくらと焼き上げ
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。