

広島牡蠣



銀座 遠音近音の 冬の宴

〜広島から冬のお便り〜

穴子



渡り蟹



渡り蟹(がさみ)
秋から冬にかけての卵巣を持ったメスは格段に美味とされます。

■ 広島地酒三十種ご用意



Tau 2F 翠よりの持ち込みも承ります。
(別途、持ち込み料が掛かります)

■ 広島よりの産地直送魚多種

■ 銀波コース

8,000円



銀波コースイメージ

■ 波音コース

6,000円

前菜 瀬戸内料理の小鉢三種
御造り 旬魚三種盛り
温物 広島ハーブ鶏のちり蒸し
揚げ物 江田島産牡蛎フライ
煮物 広島産地直送魚の煮付
お食事 牡蠣ご飯
甘味 季節の果実 ミント

※仕入れにより若干変更する場合がございます。

一品料理

●庄原アスパラの塩ゆで
●鯛の塩たたき

●三原・蛸のお造り
●鯛のかぶと煮

●おこぜ唐揚げ
●ねぶとの唐揚げ

●手にぎりちくわ
●他にもいろいろございます。

※ 価格は税抜表記でございます。尚、ディナータイムには別途10%のサービス料金が加算されます。