

銀座幸の羽 一周年特別 鮨し懐石

前菜 フレンチオードブル

握り一 鮪中トロ 烏賊 車海老

肉料理 近江牛内もの炙り  
バルサミコソース

握り二 平貝炙り 鰯焼霜 煮穴子炙り

凌ぎ 湯葉豆乳蒸し  
生雲丹 銀鮎

握り三 鮪赤身漬け 芽葱 厚焼き玉子  
赤出汁

強肴 生雲丹の薄衣揚げ

寿司四 小さな玉手箱  
鮑 生雲丹 いくら

デザート 本日のスペシヤリテ

紅茶のジュレ 季節のフルーツ

バニラのババロア 季節のソルベ

抹茶の葛餅 アーモンド チョコレートソース

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。