

# SABOU MORNING



## 「雪ほたか」ごはん 無水豚汁定食 650円

Pork soup Set meal

本日の小鉢 + 生ふりかけ + お漬物 付き

本日の厳選たまご  
+100円

卵かけごはんもおすすめてです。

**TAX EXCLUDED** 価格はすべて税抜です。TO GO (8%) / EAT IN (10%) それぞれ別途消費税をお預かりいたします。



# 銀座茶房の定食

## お米の味わいを楽しむ

GINZA SABOUで味わえるお米「雪ほたか」は、  
日本百名山武尊山より湧き出るミネラルたっぷりの天然水と、  
生産者の丁寧な管理のもと大切に育てられています。  
食べる前に感じるのは“香り”と“照り”。  
そして食べたときの甘みと歯ざわりが特徴です。  
一粒一粒に張りがあり、コシヒカリらしい粘りも感じられます。



## SALON RICE PROJECT

SALON adam et ropéでは、旬のものを食べる文化や楽しみをファッションを通して伝えていくなかで、日本の伝統的食文化であるお米に注目しました。群馬県・川場村の幻のコシヒカリ「雪ほたか」とコラボレーションし、SALONスタッフが、手作業による田植えから稲刈りまで行い、育てたお米です。GINZA SABOUでは、「雪ほたか」のお米の味わいをお楽しみいただけます。

RICE IS BEAUTIFUL



## SALON RICE PROJECT

日本一おいしいお米を食べよう。



# 銀座茶房の定食

SABOU TEI-SHOKU



・メイン料理 ・おひつごはん ・小鉢4品 ・汁物 1,200円～

## 土鍋ごはんて味わら“雪ほたか”

伊賀焼の土鍋で炊いた、炊きたての“雪ほたか”をお召し上がりいただけます。遠赤外線効果でお米の芯まで熱が通る土鍋ならではの味わいをお楽しみください。



炊き方をお選びいただけます。

### 白米

食べる前に感じるのは、“香り”と“照り”。そして食べたときの甘みと歯ざわりが特徴です。一粒一粒に張りがあり、コシヒカリらしい粘りも感じられます。

### 玄米

ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む、バランスの取れたお米です。玄米特有のうま味と食感をお楽しみいただけます。

◎ +200円で  
汁物を豚汁に  
変更できます。



◎ ランチドリンク +200円

- ・ホットコーヒー ・アイスコーヒー
- ・りんごジュース ・みかんジュース
- ・お茶 (山笑う/春眠/月のかおり/風のしずく)

### おすすめ

◎ ランチデザート +500円

茶房パフェミニ



※写真はイメージです。 ※表記の価格はすべて税抜きです。表記価格に別途消費税を頂戴します。



雪ほたか おばんざい定食 1,500円

OBANZAI TEI-SHOKU

- ・おばんざい「冷」2種、「温」2種（右側のメニューからお選びいただけます。）
- ・おひつごはん ・お新香 ◎汁物

◎+200円で汁物を「豚汁」に変更できます。  
 ご飯はおかわり自由！お気軽にお申し付けください。



※表記の価格はすべて税抜きです。表記価格に別途消費税を頂戴します。

# おばんざいメニュー

下記より「冷」2種、「温」2種お選びください。



季節野菜のきんぴら

しゃきしゃきのごぼう、人参、旬のお野菜を使った一品。

Chopped burdock root cooked in soy sauce and sesame oil



春筍とワカメの煮物

旬の春筍とワカメを白出汁で上品に炊いた一品。

Boiled bamboo shoots and seaweed



ひじきと蓮根の甘辛煮

ひじきと蓮根を甘辛煮に仕立てた一品。蓮根の食感がアクセント。

Boiled sweet and sour with hijiki and lotus root

「冷」

cold



自家製ポテトサラダ

ほくほくとした食感と甘みが特徴のキタアカリを使用した自家製ポテトサラダ。

Potato salad



春キャベツと桜海老の煮物

甘くて柔らかい春キャベツと桜海老のうま味が染みる厚揚げの煮物。

Boiled spring cabbage and shrimp



赤魚の南蛮漬け

旬の「アコウダイ」を揚げ、甘酢ダレに漬け込んだ一品。

Pickled red fish



信玄どりの唐揚げ

お昼の定食で一番人気の一品。「甘酢・茶塩・山椒」3種類のお味からお選びいただけます。

Shingendori fried chicken



国産豚の角煮

国産の豚バラをじっくり煮込んだ、口の中であっさりとした味わい。

Kakuni (Boiled pork)



鯖の塩焼き

旬の魚「鯖」をシンプルに塩焼きに。トマトと大葉のさっぱりとしたタレで。

Grilled spanish mackerel with salt

「温」

Warm



鰯のフライ

脂ののった千葉県産の「鰯」をサクッとしたフライに。緑の自家製タルタルと合わせて。

Fried sardine



特選豚ヒレカツ - みぞれソース

国産の豚ヒレを使用。自家製みぞれソースをかけたあっさりとした味わい。

Pork fillet cutlet



自家製がんもどき

自家製のがんもどきを、丁寧にとった白出汁でさっぱりとした味わいに。

Deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables



# 銀座茶房の軽食

SABOU LIGHT MEAL



## 出汁茶漬け 900円

DASHI CHAZUKE

ティーファーム井ノ倉のお茶を贅沢に使った香り高いお茶漬けです。  
北海道産昆布・国産本枯れ節・花鰹で丁寧にとった  
白出汁を加えることでうま味が引き立ち、味わい深さを感じられます。

・茶漬け（下記より選べます。） ・茶塩 ・お漬物  
く 生ふりかけ / 鮭とごま油 / 梅おかか / 杉田梅



## おにぎり定食 900円

ONIGIRI TEI-SHOKU

炊きたての“雪ほたか”を使った出来たておにぎり2種と  
お味噌汁、小鉢が付いた定食です。

・おにぎり2種（下記より選べます。） ・汁物 ・小鉢2品 ・甘味

## 土鍋で炊いた雪ほたかの ONIGIRI



塩 160円  
沖縄県産糸満のミネラル感のある塩を使用。



生ふりかけ 200円  
しっとりとしたじゃこの自家製ふりかけ。花椒の清涼な香りがアクセントに。



梅おかか 200円  
紀州有機栽培の梅と国産かつお節を合わせた酸味と、うま味が味わえます。



鮭とごま油 220円  
北海道産の鮭を国産の有機ごま油で香ばしく焼き上げました。



玄米おかか 200円  
幅広い層に人気のおかかを使用した玄米おにぎり。



玄米梅 250円  
幻の梅「杉田梅」を使用した玄米おにぎり。キレのある酸味と塩味のバランスが絶妙。

※写真はイメージです。 ※表記の価格はすべて税抜きです。表記価格に別途消費税を頂戴します。

# SABOU BENTO

## おにぎり弁当 650円

Onigiri Bento

- ・おにぎり2種(塩、鮭とごま油)
- ・信玄どりの唐揚げ
- ・お漬物



## SABOU ONIGIRI



### 塩

160円

沖縄県産糸満のミネラル感のある塩を使用。



### 生ふりかけ

200円

しっとりとしたじゃこの自家製ふりかけ。花椒の清涼な香りがアクセントに。



### 梅おかか

200円

紀州有機栽培の梅と国産かつお節を合わせた酸味と、うま味が味わえます。



### 鮭とごま油

250円

北海道産の鮭を国産の有機ごま油で香ばしく焼き上げました。



### 玄米おかか

200円

幅広い層に人気のおかかを使用した玄米おにぎり。



### 玄米梅

250円

幻の梅「杉田梅」を使用した玄米おにぎり。キレのある酸味と塩味のバランスが絶妙。

< 炊きたてごはんのおにぎりをご用意いたします。スタッフまでお気軽にお声がけください。 >

**TAX EXCLUDED** 価格はすべて税抜です。TO GO (8%) / EAT IN (10%) それぞれ別途消費税をお預かりいたします。



# 夜のお食事



## 蒸し鶏と季節の温野菜御膳 1,300円

Steamed chicken and seasonal hot vegetable set meal

低温調理で柔らかく仕上げた蒸し鶏と温野菜の夜定食。PFCバランスにこだわり、ヘルシーで美味しく、しっかり食べ応えもある、夜の定番メニューです。

・蒸し鶏と季節の温野菜 ネギポン酢ダレ ・ごはん ・お味噌汁 ・お新香

※ごはんは、白米か玄米からお選びいただけます。

### PFCバランスとは？

人間にとって不可欠な「三大栄養素」。Pは、Protein (タンパク質)、Fは、Fat (脂質) Cは、Carbohydrate (炭水化物) の頭文字で、食事の理想的なPFCバランス (摂取カロリーの比率) は、タンパク質15%、脂質25%、炭水化物60%といわれています。



# 銀座茶房の一品料理

## 季節野菜のきんぴら

Chopped burdock root cooked in soy sauce and sesame oil

580円

しゃきしゃきのごぼう、人参、旬のお野菜を使った一品。

## ひじきと蓮根の甘辛煮

Boiled sweet and sour with hijiki and lotus root

480円

ひじきと蓮根を甘辛煮に仕立てた一品。蓮根の食感がアクセント。

## 春筍とワカメの煮物

Boiled bamboo shoots and seaweed

480円

旬の春筍とワカメを白出汁で上品に炊いた一品。

## 春キャベツと桜海老の煮物

Boiled spring cabbage and shrimp

480円

甘くて柔らかい春キャベツと桜海老のうま味が染みる厚揚げの煮物。

## 自家製ポテトサラダ

Potato salad

480円

ほくほくとした食感と甘みが特徴のキタアカリを使用した自家製ポテトサラダ。

## 赤魚の南蛮漬け

Pickled red fish

580円

旬の「アコウダイ」を揚げ、甘酢ダレに漬け込んだ一品。

## 信玄どりの唐揚げ

Shingendori fried chicken

630円

お昼の定食で一番人気の一品。「甘酢・茶塩・山椒」3種類のお味からお選びいただけます。

## 鯛のフライ

Fried sardine

650円

脂ののった千葉県産の「鯛」をサクッとしたフライに。緑の自家製タルタルと合わせて。

## 特選豚ヒレカツみぞれソース

Pork fillet cutlet

750円

国産の豚ヒレを使用。自家製みぞれソースをかけたあつさりとした味わい。

## 国産豚の角煮

Kakuni (Boiled pork)

750円

国産の豚バラをじっくり煮込んだ、口の中であつさりとした一品。

## 鯖の塩焼き

Grilled spanish mackerel with salt

650円

旬の魚「鯖」をシンプルに塩焼きに。トマトと大葉のさっぱりとしたタレで。

## 自家製がんもどき

Deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables

480円

自家製のがんもどきを、丁寧にとった白出汁でさっぱりとした味わいに。

ごはん	250円
お味噌汁	250円

甘味・お飲みもの



**SALON**  
GINZA SABOU

11:00 - 22:00 (L.O. 21:00)

# 銀座茶房 こだわりの甘味

お茶に合う甘味。

国内の厳選された素材を使用したGINZA SABOUの和菓子。「ティーファーム井ノ倉」のお茶に合うトラディショナルなものから、コーヒーにもよく合う新しいものまで幅広く甘味を楽しんでいただけます。



## TEA FARM INOKURA

GINZA SABOUでは、奈良県月ヶ瀬に代々続く茶園「ティーファーム井ノ倉」のお茶を味わうことができます。環境に優しい土作りから取り組み、丹精込めて育てられた茶葉です。極上煎茶「玉響」は、経済産業省の日本が誇るべき優れた地方名産「The Wonder 500™」にも選ばれています。



## 茶房パフェ-濃いめ-

SABOU PARFAIT -BITTER-

お茶セット 1,800円 / 単品 1,400円  
[トッピング] 黒蜜 +200円

国内の厳選した濃いめの抹茶を使用し、よりビターな味わいに。抹茶の苦味と香りを立たせ、抹茶の生チョコ、粒あんが甘さを引き出しました。

おすすめのお茶… つきのかをり



## 茶房パフェ-日本庭園風-

SABOU PARFAIT

お茶セット 1,600円 / 単品 1,200円  
[トッピング] 黒蜜 +200円

日本庭園をイメージした枡に入った抹茶が香る、濃厚なマスカルポーネチーズ。栗の渋皮煮、白玉や粒あんといった和の甘味とパールチョコやライスパフのさまざまな食感をお楽しみください。

おすすめのお茶… つきのかをり

※表記の価格はすべて税抜きです。表記価格に別途消費税を頂戴します。

## お茶セット

右記よりお選びください。

<HOT>または<ICED>からお選びいただけます。

- ・かりがね茶 山笑5(煎茶) ・焙煎かりがね茶 春眠(ほうじ茶)
- ・紅茶 つきのかをり ・烏龍茶 風のしずく ・オーガニックコーヒー

## 井ノ倉抹茶のロールケーキ

MATCHA ROLL CAKE

お茶セット 1,000円 / 単品 600円

奈良県月ヶ瀬のティーファーム井ノ倉の抹茶を生地、ホイップクリーム、自家製アイスクリームにふんだんに使用した、抹茶づくしのロールケーキ。抹茶の香り、苦み、うま味をそのままに、ロールケーキのやわらかな食感と甘さをお楽しみいただけます。

おすすめのお茶… 春眠



## しよこらずき

CHOCOLAZUKI

お茶セット 950円 / 単品 550円

こしあんが練りこまれた濃厚なチョコレート生地の中に、負けないつぶあんの存在感。コーヒーにもお茶にも合う新しい和菓子。

おすすめのお茶… 春眠



## わらび餅

WARABIMOCCHI

お茶セット 900円 / 単品 500円

火山灰土壌で育った、九州産の本蕨粉を100%使用。黒光りした色が特徴です。

※数量限定

おすすめのお茶… 山笑う

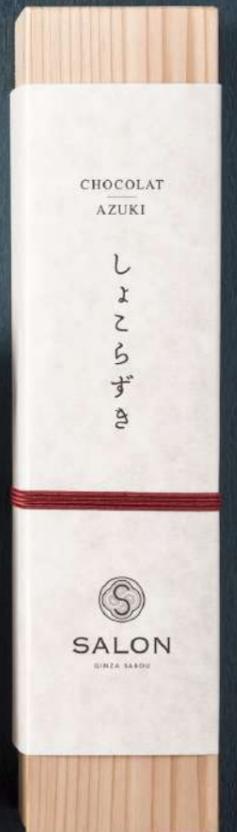
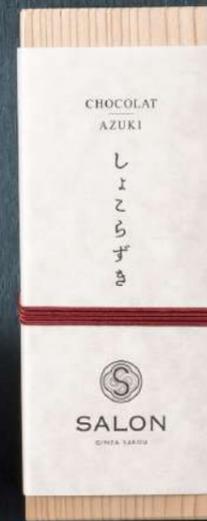


## しよこらずき・贈答用

CHOCOLAZUKI

送り先・用途に合わせてサイズをお選びいただけます。

小サイズ (1~2人前)	1,200円
中サイズ (3~4人前)	2,600円
大サイズ (5~6人前)	3,600円



## お茶セット

右記よりお選びください。

〈HOT〉または〈ICED〉をお選びいただけます。

- ・かりがね茶 山笑う (煎茶) ・焙煎かりがね茶 春眠 (ほうじ茶)
- ・紅茶 つきのかをり ・烏龍茶 風のしずく ・オーガニックコーヒー

※表記の価格はすべて税抜きです。表記価格に別途消費税を頂戴します。

茶葉のまろみを感じる。

GINZA SABOUでは、奈良県月ヶ瀬に代々続く茶園「ティーファーム井ノ倉」のお茶を味わうことができます。環境に優しい土作りから取り組み、丹精込めて育てられた茶葉です。極上煎茶「玉響」は、経済産業省の日本が誇るべき優れた地方名産「The Wonder 500™」にも選ばれています。



充実

極上かぶせ煎茶 <sup>たまゆら</sup> 玉響 1,200円

甘い新芽の香りと、上品なまろみのある濃厚な出汁のようなま味。大和茶の最高峰です。  
※ご希望のお客様には、茶葉のおひたしを三煎目後にお楽しみいただけます。

かぶせ煎茶 <sup>あいあい</sup> 相生 700円

茶葉本来の甘みとコク、渋みの調和を楽しむバランスの良いかぶせ煎茶。

かりがね茶 山笑う 600円  
玉響の極上茶葉と茎がはいた、初々しい味わいの飲みやすい煎茶。 <HOT/ICED>

軽やか

焙煎かりがね茶 春眠 600円 <HOT/ICED>

山笑うを香ばしく火入れした、香り高く甘みのあるほうじ茶。カフェイン少なめで夜にもおすすめです。

紅茶 つきのかをり 600円 <HOT/ICED>

茶葉の香りがたつ、ストレートで楽しめる味わい深い和紅茶。

烏龍茶 風のしずく 600円 <HOT/ICED>

天日の香りと綺麗な水色(すいしょく)のすっきりと飲める和烏龍茶。

## 抹茶 MATCHA DRINK

GINZA SABOU 特製の抹茶ペーストをベースにした和風ドリンクをご用意いたしました。

井ノ倉ラテ <HOT/ICED> 500円      ギンザサボウスムージー 700円

## 銀座茶房 有機珈琲 ORGANIC COFFEE

オーガニックコーヒー <HOT/ICED> 550円

有機栽培で育てられた珈琲豆をブレンドした、香り高いSALONオリジナルコーヒーです。

アメリカノ <HOT/ICED> 550円      豆乳ラテ <HOT/ICED> 650円

エスプレッソ 400円      カプチーノ 600円

Wエスプレッソ 500円      豆乳カプチーノ 650円

カフェラテ <HOT/ICED> 600円      カフェモカ <HOT/ICED> 650円

豆乳カフェモカ <HOT/ICED> 700円

## 国産ジュース JAPANESE FRUIT JUICE

GINZA SABOU スタッフがオススメする国産の美味しいジュース。

りんご(群馬) 600円      みかん(和歌山) 600円





銀座茶房  
こだわりの  
お酒

ビール BEER

生ビール (YEBIS) 700円

クラフトビール CRAFT BEER

ヴァイツェン 800円 アンバーエール 800円

雪ほたかビール 800円

“雪ほたか”の産地・川場村のシンボル「武尊(ほたか)」の山々から流れる美味しい醸造水を使用した、副原料を一切使用しない麦芽100%のビールです。

シャトージュン WINE

赤ワイン 700円 白ワイン 700円

日本酒 SAKE

〈群馬〉  
水芭蕉  
雪ほたか純米大吟醸 1,000円  
しっかりとした酸味と柔らかな甘みがバランス良く、後口を感じるのはほろ苦さ。食事との相性抜群です。

〈新潟〉  
阿部酒造 VEGA 600円  
甘みと酸味のバランスがとれた甘旨口テイストで飲みやすく、日本酒初心者の方にもおすすめ。

〈京都〉  
澤屋まつもと 600円  
爽やかな柑橘系の香りと、透明感あるジュシーなうま味を感じます。フレッシュでシャープな印象。

〈奈良〉  
風の森 純米秋津穂 500円  
果実感のあるうま味とシュワシュワした口当たり。

〈広島〉  
SHELL LOVERS 600円  
ほのかな甘みと清涼感、柑橘系の酸味が後口をキリッと引き締め、心地よい苦味が余韻に残ります。

〈福岡〉  
純米酒 田中六五 600円  
ぶどうを思わせる様な爽やかで柔らかい香り、凝縮された米のうま味と酸味が見事に調和。

焼酎 SHOCHU

〈芋〉 鹿児島県・小牧醸造  
一尚 ブロンズ 600円

ほのかに甘みのある爽やかな香りはこの焼酎ならではの、シャープな甘さのある芋焼酎。(ロック・水割り・ソーダ割り)

〈麦〉 鹿児島・西酒造  
一粒の麦 600円

軽快でシャープな立ち香で、ベース香に麦の香ばしさが感じられ、芋に肩を並べるほど濃厚な味わい。(ロック・水割り・ソーダ割り)

〈米〉 熊本・豊永酒造  
奥球磨 900円

7年貯蔵のシェリー樽長期熟成の古酒。樽出し原酒そのままのうま味が味わえます。(ロック・水割り・ソーダ割り)

〈米〉 熊本・豊永酒造  
百 - プレミアム米焼酎 - 1,500円

杜氏歴36年のベテラン・藤本一見が造り上げた渾身の美酒。食米「森のくまさん」使用。(ストレート・ロック)

〈芋〉 鹿児島県・小牧醸造  
蔵の師魂 The Green 600円

非常に甘く、程よい酸味があり、白ワインを感じるようなこれまでにない香味の酒質。(ロック・水割り・ソーダ割り)



井ノ倉お茶ハイ JAPANESE SPIRITS WITH GREEN TEA

だるま焼酎を井ノ倉のお茶で割った、他にはないSABOUオリジナルの酎ハイ。

かりがね煎茶ハイ 680円  
「山笑」の初々しさが味わえる飲みやすい煎茶。

ほうじ茶ハイ 680円  
「山笑」を香ばしく火入れした香り高い甘みが特徴。

烏龍茶ハイ 680円  
「風のしずく」のすっきりとした味わい。

和紅茶ハイ 680円  
「つきのかおり」の茶葉の香りが味わい深い。



銀座茶房  
こだわりの  
お酒