お品書き

SALON

GINZA SABOU

日本最上級のお米の
おいしさを味わってほしい。

GINZA SABOUは、提携農家より直送いただいた
鮮度・品質ともに最上級の幻のコシヒカリ「雪ほたか」を
特注の一升炊きの土鍋で毎日炊きあげています。
十分に浸水させたお米にミネラルをたっぷり含んだ天然水をいれて着火し、
季節や気温によって料理長が厳密に火入れ時間を管理しています。

食べる前に感じるのは香りと照り、食べたときは甘み

一粒一粒に水分をたっぷり含んだ
極上のつや・風味・粘り・香りをぜひご体感ください。

全国米・食味分析鑑定
コンクール連続金賞受賞

天皇献上米
幻のコシヒカリ

雪ほたか

ご利用方法

1、主菜をお選びください

季節の素材を活かし、
素材の旨味と出汁を大切に調理した
主菜をお選びください。

※詳細は主菜ページをご覧ください。

2、副菜をお選びください

お好きな3種をお選びください

旬の食材を活かした季節限定の副菜や
定番のおかずなどごはんに合う副菜を、
3種お選びください。

※詳細は副菜ページをご覧ください。

3、お米をお選びください

2種からお選びください

・土鍋で炊いた幻のコシヒカリ「雪ほたか」
・「雪ほたか」の発芽玄米とスーパー大麦（+300円）

※どちらのお米を選んでも白米のおかわりができます。
※お米はおひつにてご提供いたします。
※詳細はお米ページをご覧ください。

平日

主菜をお選びください

信玄どり唐揚げ

1,800円（税込）

南アルプスの天然水で育った柔らかくうまみのある信玄どりのもも肉を使用した、一番人気のおかずです。

銀だら西京焼き

2,500円（税込）

ほどよく脂ののった銀だらを自家製の西京味噌で漬け込みました。

数量限定

銀鮭塩焼き

（カマ、ハラス、尾）

2,650円（税込）

ミネラル豊富でうまみのある沖縄産糸満塩をふり、香ばしく焼き上げた国産銀鮭です。一尾の鮭から2本しかとれない希少な3部位をぜひご堪能ください。

主菜 ＋ おひつごはん・選べる副菜3種・お味噌汁

※ごはん・お味噌汁のおかわりができます。

平日

贅沢三味 金

（金目鯛、金華鯖、金糸鯛）

3,850円（税込）

柔らかく風味豊かな西京味噌焼きの金目鯛、伝統的な干物の手法である文化干しで焼き上げた金華鯖、白身魚と相性抜群の幽庵焼きで仕上げた金糸鯛（いとよりだい）の３種の金にまつわる魚が贅沢に味わえる逸品です。

贅沢三味 銀

（銀鱈、銀鮭、銀ムツ）

3,650円（税込）

コクと旨味が抜群の銀鱈西京味噌焼き、炙り塩焼きでふっくら香ばしく焼き上げた国産銀鮭、自家製のタレで丁寧に照り焼きにした銀ムツの３種の銀にまつわる魚が贅沢に味わえる逸品です。

休日

主菜をお選びください

信玄どり唐揚げ

2,100円（税込）

南アルプスの天然水で育った柔らかくうまみのある信玄どりのもも肉を使用した、一番人気のおかずです。

銀だら西京焼き

2,800円（税込）

ほどよく脂ののった銀だらを自家製の西京味噌で漬け込みました。

数量限定

銀鮭塩焼き

（カマ、ハラス、尾）

2,950円（税込）

ミネラル豊富でうまみのある沖縄産糸満塩をふり、香ばしく焼き上げた国産銀鮭です。一尾の鮭から2本しかとれない希少な3部位をぜひご堪能ください。

主菜 ＋ おひつごはん・選べる副菜3種・お味噌汁

※ごはん・お味噌汁のおかわりができます。

休日

贅沢三味 金

（金目鯛、金華鯖、金糸鯛）

4,150円（税込）

柔らかく風味豊かな西京味噌焼きの金目鯛、伝統的な干物の手法である文化干しで焼き上げた金華鯖、白身魚と相性抜群の幽庵焼きで仕上げた金糸鯛（いとよりだい）の３種の金にまつわる魚が贅沢に味わえる逸品です。

贅沢三味 銀

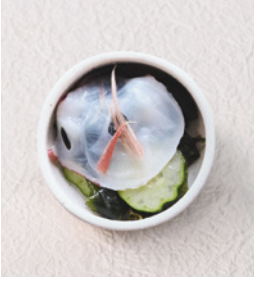
（銀鱈、銀鮭、銀ムツ）

3,950円（税込）

コクと旨味が抜群の銀鱈西京味噌焼き、炙り塩焼きでふっくら香ばしく焼き上げた国産銀鮭、自家製のタレで丁寧に照り焼きにした銀ムツの３種の銀にまつわる魚が贅沢に味わえる逸品です。

副菜を3種お選びください

旬の食材を活かした季節限定の副菜や、
定番のおかずなどごはんに合う副菜が勢揃い。



たことわかめの
酢の物

茄子とピーマンの
揚げびたし

トマトときゅうりの
塩麹レモン和え

おくらとみょうがの
胡麻味噌和え

信玄どり胸肉の
治部煮

国産鶏の
そぼろセット

肉味噌豆腐

冬瓜の海老の
あんかけ

赤魚の南蛮漬け

きんぴられんこん

無着色辛子明太子

お新香

副菜を4種類以上
お選びいただく場合は、
追加一品につき
＋220円（税込）
となります。

いか昆布ちりめん

イカオクラ

つまみ湯葉

▼ 追加料金がかかります

幻の梅・杉田梅

信玄どりもも肉唐揚げ
～甘酢～

瀬戸内産一番摘み
「まる」等級海苔

※写真はイメージです。※食材の仕入れにより、内容は変更することがございます。

お米をお選びください

幻のコシヒカリ「雪ほたか」のごはんを、2種からお選びください。

※どちらのお米を選んでも白米のおかわりができます。※お米はおひつにてご提供いたします。

幻のコシヒカリ「雪ほたか」

発芽玄米とスーパー大麦

マグネシウム・鉄分・ビタミンB1・ビタミン B6/ナイアシン等不足しがちな栄養素が白米よりも多く含まれています。

幻のコシヒカリ「雪ほたか」

白米

食べる前に感じるのは、"香り"と"照り"。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。

▼ ランチセットもございます

ランチデザート　750円（税込）

・茶房ミニパフェ

GINZA SABOU特製
日本庭園風枡パフェを
ランチ限定ミニサイズで
お召し上がりいただけます。

※ランチセットドリンク・デザートは15時までとなります。

ランチドリンクセット　300円（税込）

・ティーファーム井ノ倉のお茶〈HOT/ICED〉

- ・かりがね茶山笑う（煎茶）
- ・紅茶 つきのかをり
- ・焙煎かりがね茶 春眠（ほうじ茶）
- ・烏龍茶 風のしずく

※お茶のホットのみおかわり、お飲み替えができます。

・ホットコーヒー
・アイスコーヒー
・リンゴジュース
・みかんジュース

銀座茶房のパフェ

GINZA SABOUの看板でもある
日本庭園風枡パフェ。
白玉、粒餡などが抹茶の風味を引き立て、
ライスパフ、抹茶のクッキーの食感が
楽しめる一品に磨き上げました。

※画像はイメージです。
飾りに使用する食材は季節により異なります。

茶房パフェ -日本庭園風-

お茶セット 2,100円(税込)
単品 1,900円(税込)

お茶セット ドリンクメニュー

〈HOT〉または〈ICED〉から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

ドリンク

こだわりのお茶

茶葉のまろみを感じる、こだわりのお茶をお楽しみください。

かりがね茶 山笑う 650円(税込) 〈HOT/ICED〉
玉響の極上茶葉と茎がはいった、
初々しい味わいの飲みやすい煎茶。

焙煎かりがね茶 春眠 650円(税込) 〈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。

紅茶 つきのかをり 650円(税込) 〈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 650円(税込) 〈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。

国産ジュース

りんご(福島)	650円(税込)
みかん(和歌山)	650円(税込)

銀座茶房 有機珈琲

オーガニックコーヒー	600円(税込) 〈HOT/ICED〉

井ノ倉お茶ハイ

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。 アルコール

かりがね煎茶ハイ	750円(税込)	烏龍茶ハイ	750円(税込)
ほうじ茶ハイ	750円(税込)	和紅茶ハイ	750円(税込)

クラフトビール

“雪ほたか”の産地・川場村のシンボル「武尊」の山々から流れる美味しい醸造水を使用。 アルコール

雪ほたかビール	900円(税込)

平日

四季とお米を愉しむ

七福御膳

料理長厳選のおかず4種と
旬の食材を活かした副菜をご自身で
3種お選びいただける贅沢御膳です。
自慢のお米がさらに際立つ、
7種のおかずをご堪能ください。
※ごはん・お味噌汁はおかわりできます。

1,800円（税込）

料理長が厳選したこだわりのおかず4種をお楽しみください。

きんぴられんこん
おかずの定番。シャキシャキして、
食物繊維が豊富です。

信玄どりもも肉唐揚げ～甘酢～
柔らかくうまみのある信玄どりの
もも肉の唐揚げ。当店人気No.1。

赤魚の南蛮漬け
魚を揚げ、唐辛子とにんじん
玉ねぎと甘酢につけました。

無着色辛子明太子
ピリ辛でご飯進む逸品です。

▼ 季節の副菜を3種お選びください。

たことわかめの酢の物

茄子とピーマンの
揚げびたし

トマトときゅうりの
塩麹レモン和え

おくらとみょうがの
胡麻味噌和え

肉味噌豆腐

信玄どり胸肉の治部煮

国産鶏のそぼろセット

いか昆布ちりめん

イカオクラ

冬瓜の海老のあんかけ

赤魚の南蛮漬け

きんぴられんこん

無着色辛子明太子

お新香

つまみ湯葉

平日

数量・期間限定

「1%の奇跡の明太子」明太西京漬け定食

福岡のブランド明太子「MENTIE」を自家製の西京味噌で漬け込みました。「MENTIE」はすべて手作りで生産された「1%の奇跡の明太子」。くせになる塩気、広がる甘みと旨味、程よい刺激の辛味。当店自慢のお米と相性抜群の定食をぜひご堪能ください。

※ごはん・お味噌汁はおかわりできます。

2,800円（税込）

「1%の奇跡の明太子」

年間の明太子の消費量はなんと30,000トン。
一人あたり、月に1度以上食べている明太子ですが、
実は国内流通している明太子の99%は工場での大量生産。
「MENTIE」は、加工をすべて手作りで行うことにより、
1%の奇跡の明太子を生み出しました。

「MENTIE」のこだわりは裏面へ

▼ 季節の副菜を3種お選びください。

たことわかめの酢の物

茄子とピーマンの揚げびたし

トマトときゅうりの塩麹レモン和え

おくらとみょうがの胡麻味噌和え

肉味噌豆腐

信玄どり胸肉の治部煮

国産鶏のそぼろセット

いか昆布ちりめん

イカオクラ

冬瓜の海老のあんかけ

赤魚の南蛮漬け

きんぴられんこん

無着色辛子明太子

お新香

つまみ湯葉

休日

数量・期間限定

「1%の奇跡の明太子」明太西京漬け定食

福岡のブランド明太子「MENTIE」を自家製の西京味噌で漬け込みました。「MENTIE」はすべて手作りで生産された「1%の奇跡の明太子」。くせになる塩気、広がる甘みと旨味、程よい刺激の辛味。当店自慢のお米と相性抜群の定食をぜひご堪能ください。

※ごはん・お味噌汁はおかわりできます。

3,100円（税込）

「1%の奇跡の明太子」

年間の明太子の消費量はなんと30,000トン。
一人あたり、月に1度以上食べている明太子ですが、
実は国内流通している明太子の99%は工場での大量生産。
「MENTIE」は、加工をすべて手作りで行うことにより、
1%の奇跡の明太子を生み出しました。

「MENTIE」のこだわりは裏面へ

▼ 季節の副菜を3種お選びください。

たことわかめの酢の物

茄子とピーマンの揚げびたし

トマトときゅうりの塩麹レモン和え

おくらとみょうがの胡麻味噌和え

肉味噌豆腐

信玄どり胸肉の治部煮

国産鶏のそぼろセット

いか昆布ちりめん

イカオクラ

冬瓜の海老のあんかけ

赤魚の南蛮漬け

きんぴられんこん

無着色辛子明太子

お新香

つまみ湯葉