

ビールや日本酒、シャンパーニュ、ワイン、焼酎と共に、酒菜をバランスよくご堪能になりたい方の為のオードブルセットです。

子持ち昆布、白ばい貝煮、鮫肝、鮪と独活の酢味噌和え、銀鱈西京焼き、毛蟹クリームコロケ、煮穴子、塩麴牛たたき、自家製「からすみ」、鴨ロース、蛸桜煮、芝海老しんじょう茶豆、のどくろ塩焼き 筑前煮、生麩田楽等が日替わりで彩り良く詰まっています。お酒が、進み過ぎちゃうかもれません。気分が上がる盛り沢山のオードブルセットです。

★日替わりお料理セット 1人前 16,500円

先付け・八寸・岩牡蠣、関鯖お造り、あこうのお造り、煮穴子や穴子白焼き、西京焼き、九条葱とつみれ、穴子ひろす、秋田産のじゅんさい、のどくろ塩焼き、アスパラ山椒和え、鮪の酢味噌和え、蒸し鮑、冷製うに茶碗蒸し、鱧梅肉落とし、穴子炙り寿司、からすみ御飯、鯛茶漬け等の季節のお料理を日替わりで！！御自宅でも料理屋にいるような極上のお料理を御堪能いただけます。温めてお召し上がりいただくものもございます。

★銀鱈西京焼き弁当 3,850円

精米したての甘みの強い、ミルククイーンを羽釜で炊いたもちもち御飯に、銀鱈西京焼き、筑前煮、昔の味卵を使った出汁巻き卵、野菜たっぷりの鮭の南蛮漬け、煮穴子、山独活のきんぴら、牛蒡と牛肉の山椒煮、南瓜煮、ちぢみほうれん草胡麻和え、菜の花辛し和え、自家製のお漬物、山椒じゃこなど日替わりで、栄養バランスの良い、料理屋ならではの料理が彩りよく詰めてあります。

★日替わりランチ弁当 御注文は3個～で、お願い致します。 3300円

筑前煮、青菜のおひたしや胡麻和え、きんぴら牛蒡、銀鱈西京焼き又は鮭の西京焼き、お出汁たっぷりのだし巻き卵、独活と魚介の酢味噌和え、南京煮、佐島の蛸の桜煮、薩摩芋煮、鉄火味噌、自家製の山椒じゃこや昆布の山椒煮等、不足しがちな彩りよい季節野菜とお魚をたっぷり入れたバランスの良いお弁当です！！

★その他、お造り等の単品料理もございます★

旬菜魚 藍（しゅんさいぎょ あい）

〒106-0032 港区六本木4-4-3 六本木協和ビル西館1階

◎店頭お受渡し時間 16時～22時(当日の御注文のLo18時です。)