

2024  
5月

eat  
PARADISE

8階=レストラン街・イートパラダイス

※天候等の事情により、メニューの変更または提供できない場合がございます。  
※写真はイメージです。  
※アレルギーのある方は係員にお申しつけください。

# PICK UP MENU

5.1 wed ~  
5.31 fri

## 〈銀座アスター 遊彩〉



### 皇帝海老のスペシャリテ

〈昼・夜とも承ります〉

天然海老で最大級の大きさを持つ皇帝海老を一匹丸ごと使用しました。  
ガーリック風味蒸し・XO醬炒め・チリソースより調理法をお選びください。

5,940円(税込)

## 〈美菜莉〉



### 焼鮭ととびこの石焼ビビンバとチャドルバギのセット

〈昼・夜とも承ります〉

焼鮭ととびこの石焼ビビンバ(ミニサイズ)、チャドルバギ(ハーフサイズ)、  
季節のチヂミ、季節のお惣菜6種、ミニサラダ、スープ

2,420円(税込)

## 〈仙台牛たん みやぎ〉



### もろみ牛たん御膳

〈昼・夜とも承ります〉

もろみ牛たん6切、麦めし、テールスープ、  
青菜漬、煮物、牛たんシチュー、とろろ

3,000円(税込)

## 〈とんかつ和幸〉



### 葵

〈昼・夜とも承ります〉

一口ひれかつ、海老フライ、キャベツメンチかつ、茄子フライ、  
ご飯、キャベツ、みそ汁、お新香、茶碗蒸し、デザート

1,680円(税込)

## 〈キハチイタリアン〉



### シーズナル

〈昼・夜とも承ります〉

季節の素材をふんだんに楽しむフルコース  
前菜3種盛り合わせ+パスタ+魚料理+肉料理+選べるデザート  
自家製フォカッチャ コーヒーまたは紅茶

7,800円(税込)

## 〈歌行燈〉



### 糸びす膳

〈昼・夜とも承ります〉

鱈刺、海老天ぶら盛り、炊き合わせ、茶碗蒸し、  
湘南アカモクうどん、鶏コボウ炊き込み御飯、自家製わらび餅

1,980円(税込)

## 〈西櫻亭〉



### 西櫻亭のスペシャリテ

〈昼・夜とも承ります〉

イサキのフリット ヴィネグレットソース、和牛モモ肉のタリアータ、  
本日のスープ、ライスまたは八穀米またはパン、コーヒーまたは紅茶

3,190円(税込)

## 〈イセタンダイニング〉



### 海鮮オイスターソース炒め

〈昼・夜とも承ります〉

海鮮オイスターソース炒め、春巻き、スープ、ご飯、杏仁豆腐

2,530円(税込)

## 〈魯山〉



### かれん

〈昼・夜とも承ります〉

鮓(中トロ、イカ、サーモン(キャビアのせ)、ホタテ、赤身、白身、  
カニ(カニミソのせ)、光物、赤エビ、穴子)お椀、デザート

2,970円(税込)

## 〈天一〉



### 季節の特別膳

〈昼・夜とも承ります〉

天ぷら(えび×2、魚×2、そら豆、みょうが、大葉、  
水ナス、ハス)、サラダ、小鉢、ご飯、赤だし、お新香

3,080円(税込)

## 〈更科堀井〉



### 梅おろし(冷のみ)

〈昼・夜とも承ります〉

梅干し、大根おろし、のり、花かつお、大葉、  
しらすがのった冷たいおそばです。

1,485円(税込)

※こちらの商品は、  
店内飲食/イートインとして  
標準税率(10%)で表示して  
おります。