

松葉蟹&香箱蟹コース 粋京おせらご予約のご案内

11月6日に解禁となる松葉蟹・香箱蟹。

今年も日本一の水揚げ量を誇る鳥取より新鮮な松葉蟹・香箱蟹を直送し、鮮度抜群、且つ絶品の蟹コースをご用意致します。

松葉蟹・香箱蟹コース お一人様40,000円(税抜き価格)

香箱蟹生内子外子醤油漬け、蟹刺し、蒸し蟹、焼き蟹、甲羅蟹味噌焼き、蟹すき蟹土鍋御飯など

○上記金額に10%のサービス料と10%の消費税と頂きます。

○ご予約は11月8日より完全予約制にて承ります。

○ご予約終了は、禁漁にて変動致します。



粋京おせら 四段重

限定30個

粋京では、令和となり初のおせら料理に新しい時代へ「不易流行」の想いを込め、食材選びから仕込み仕上げまで拘り抜き、丹精込めて一つ一つ作り上げていきます。

粋京おせら 四段重 86,400円(8%税込み価格)

四段重 : 三段重60品目 + 一段重 自家製鴨ロース煮・自家製じゃこ山椒60品目の例: 三宝(黒豆・田作り・数の子)、自家製蒸し鮑、自家製唐墨など

○お渡しは12月31日にお店となりますので、お願い致します。

○12月10日以降のキャンセルはお断り致します。

粋京IKKYO

〒104-0061 東京都中央区銀座8-3-12

Ginza須賀ビル5F

TEL: 03-6416-4395