日本料理の技と心で 素材そのものの味わいを大切に 極上の料理でおもてなし致します。



銀座松月では、銀明翠GINZAの姉妹店としてこだわりの黒毛和牛をはじめ伊勢海老、鮑などの新鮮で上質な食材を用いた品々をご用意しております。 素材本来の豊かな味わいを大切に優雅で寛ぎある空間でおもてなし致します。





和匠「銀座松月」

〒104-0061 東京都中央区銀座 8-8-8 銀座888ビル 3F Tel: 03-6264-5258 Fax: 03-6264-5259

ランチ: 11:30~15:00 (L.O.13:30) ※土日祝 11:00~

ディナー: 17:00~22:00 (L.O.21:00)



地下鉄銀座駅 A2 出口 / 地下鉄新橋駅 1 番出口 / JR 新橋駅銀座口から徒歩 5 分 5 minute walk from Ginza Station (A2 exit / Tokyo Metro Line). 5 minute walk from Shinbashi Station (JR and Tokyo Metro Line).



Wasyo "GINZA SYOGETSU"

3 Floor GINZA888 Bldg, 8-8-8 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061 Tel: +81-3-6264-5258 Fax: +81-3-6264-5259

Lunch: 11:30 - 15:00 (L.O.13:30)

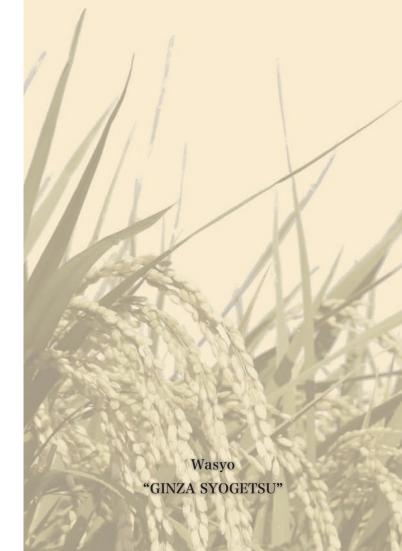
※Open at 11:00 on Saturdays, Sundays and holidays

Dinner: 17:00 - 22:00 (L.O.21:00)









令月

¥2,640

Rei getsu

黒毛和牛の焼物が付いた旬菜8種と、炊き立ての土鍋御飯の御膳。 〈甘味・お抹茶付き〉

朧月

¥6,050

Rou getsu

季節の天婦羅や旬の焼き魚などの選べる主菜に、野菜鉢やお刺身が付いた ミニコース。〈甘味・お抹茶付き〉

桂月

¥7,150

Kei getsu

季節の前菜とお造り、主菜には二種類の焼物(黒毛和牛サーロインステーキと 旬魚の西京焼き)をお愉しみ頂ける豪華御膳。〈甘味・お抹茶付き〉

お顔合わせ会席コース

¥7,700~

季節の会席コース 他

ご会食には各種個室をご利用頂けます。 店内は全面禁煙ですが、喫煙ブースのご用意もございます。



繊月〈全7品〉

¥7,700

Sen getsu

旬のお造りや黒毛和牛ステーキ(40g)、土鍋ご飯をお愉しみ頂ける スタンダードコース。〈甘味・お抹茶付き〉

〈全7品+日本酒3グラス〉

¥9,900

Ina tsuki

季節の味わいと共に、厳選した日本酒3種(各50ml)をお愉しみ頂ける マリアージュコース。〈甘味・お抹茶付き〉

亮月〈全8品〉

¥13,200

Ryo getsu

伊勢海老姿造りや黒毛和牛ステーキ(80g)の他、こだわりの食材を 贅沢にご堪能頂ける特選コース。〈甘味・お抹茶付き〉

2時間飲み放題付会席コース〈全7品〉 ¥9,900

Dinner Course with 2 Hours Unlimited Drinks

その他、アラカルトメニューもご用意しております。 A la carte menu is also available.



生ビール

¥880

Draft Beer

日本酒

¥880~

Japanese Sake

グラス

本日の3種呑み比べ ¥1,980

その時々の美味しい日本酒を全国各地から取り寄せ、最高の状態でご提供 致します。グラスからデキャンタ、ボトルまで各種ご用意しております。

ワイン. シャンパン

¥990~

¥770~

Wine, Champagne

国産果実酒、本格焼酎 ソフトドリンク

Fruit Wine, Shochu, Soft Drinks

※表示価格はすべて税込みです。別途サービス料10%を頂戴致します。 *All prices are inclusive of tax and subject to 10% service charge.

