

11月の
月替わり膳
1,580円
(税込)

- ◆ヒレカツと
エビフライの
合い盛り丼
- ◆グリーンサラダ
- ◆小鉢
- ◆自家製
かぼちゃプリン

11月の
いろどり膳
1,680円
(税込)

- ◆お造り二種盛り
- ◆本日の焼魚
- ◆鶏吉野煮
- ◆揚げ出し豆腐の
海鮮あんかけ
- ◆生ハム
シーザーサラダ
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆漬物
- ◆デザート



合鴨ロース御膳

1,980円
(税込)



◆合鴨ロース

和風ステーキソース

◆茶碗蒸し

◆小鉢

◆御飯 ◆味噌汁

◆漬物

◆デザート

低温調理でしっとり柔らかく仕上げました。また、提供直前に皮目をパリパリに焼きあげて提供いたします。

※お肉は冷たく
あります。



海鮮丼

1,980円
(税込)

◆海鮮丼

◆小鉢

◆茶碗蒸し

◆漬物

◆味噌汁

◆デザート

松花堂弁当 【月】

2,800円

(税込)



- ◆取肴 ◆刺身
- ◆天麩羅 ◆煮物
- ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート

松花堂弁当 【華】

3,800円

(税込)



- ◆取肴 ◆刺身
- ◆天麩羅 ◆煮物
- ◆酢の物 ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し
- ◆胡麻しゃぶ
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート



角煮御膳 1,380円 (税込)

- ◆豚の角煮
～自家製黒酢ソース添え～
- ◆グリーンサラダ
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート



豚の角煮は2日かけて柔らかく煮込んであります。1つはそのまま、もう1つは自家製黒酢ソースをかけてお召し上がりください。

ステーキ膳 1,580円 (税込)

- ◆越乃黄金豚
ステーキ160g
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート





塩ダレ天丼 1,380円

(税込)

◆塩ダレ天丼

海老を主役に旬の魚、
かき揚げを加えた天丼。
爽やかな柑橘系のタレが
天麩羅を引き立てます。

◆グリーンサラダ

◆漬物 ◆味噌汁



フライ膳 1,380円

(税込)

◆フライ盛り合わせ

- ・海老フライ
- ・アジフライ
- ・カニクリームコロッケ

◆小鉢

◆漬物

◆御飯 ◆味噌汁

◆デザート

釜飯プランのご案内



季節限定

「国産牛と長芋の釜飯」 (2025年2月末まで)

- ・コース 3,300円
(小鉢・お刺身・天麩羅・デザート)
- ・釜飯のみ 2,200円

「海の五目釜飯」

(アレルギーをお持ちの方はお問い合わせください。)

- ・コース 2,300円
(小鉢・お刺身・天麩羅・デザート)
- ・釜飯のみ 1,200円

「越乃鶏釜飯」

- ・コース 2,300円
(小鉢・お刺身・天麩羅・デザート)
- ・釜飯のみ 1,200円

・コースには、小鉢・お刺身・天麩羅・味噌汁・デザートがついております。

(釜飯のみは、お味噌汁がついております)

・炊き上がったものをご用意いたします。お時間がかかりますので、予めご了承下さい。

(提供まで30分程お時間をいただきます。)

・表示価格には消費税を含みます。

尚、夜の営業時はサービス料別途10%頂戴いたしております。



燕三条ワシントンホテル

TSUBAMESANJO WASHINGTON HOTEL

しゃぶしゃぶ・鍋・割烹

銀 ぎんざ 堅

忘新年会コース

3営業日前迄
のご予約を
お願いします。

3名様よりご利用いただけます。グループ皆様同一コースでお願いいたします。
当コースは、消費税及びサービス料を含んでいます。 2024.12.1～2025.2.28まで



※写真はイメージです

100分飲み放題付き 7,800円プラン

- ・前菜 冬のひとくち四点盛り
 - ・真フグ小鍋仕立て
 - ・柚子豆腐
 - ・パリパリおこげの中華風五目あんかけ
 - ・ストロベリーアイス
 - ・お造り 旬の鮮魚三種盛り
 - ・豚ヒレステーキ トリュフ風味ソース
 - ・鶏軟骨唐揚げ レモン和え
- ※お席の利用は2時間です。

100分飲み放題付き 6,800円プラン

- ・前菜 冬のひとくち四点盛り
 - ・鮮魚のカルパッチョ
 - ・魚料理
 - ・牛すき焼き鍋 ～ツバメファームのごまの卵付～
 - ・柚子豆腐
 - ・鶏軟骨唐揚げ レモン和え
 - ・中華風五目あんかけ御飯
 - ・ストロベリーアイス
- ※お席の利用は2時間です。

飲み放題メニュー

生ビール・ウィスキー・焼酎・日本酒・梅酒・カクテル・サワー
ワイン(赤/白)・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク

◆ お問い合わせはこちら ◆

【営業時間】

新型コロナ感染拡大対策として営業時間を変更する場合がございます。

月～土 17:30～22:00
(料理ラストオーダー 21:00)
日・祝日 17:00～21:00
(料理ラストオーダー 20:00)

燕三条ワシントンホテル 銀座

0256-33-2000

月コース

六、六〇〇円

表示価格には消費税を含みます。
夜の営業時、別途サービス料を頂戴いたします。

- ・前菜 冬のひとくち 六点盛り
- ・吸物 黄金豚沢煮椀
- ・刺身 三種盛り
- ・焼物 真鱈の塩麴焼き
- ・蒸物 柚子茶碗蒸し
　　↓
　　バターソースかけ
- ・揚げ物 小フグ唐揚げ
- ・酢物 岩船産もずく酢
- ・食事 海の五目釜飯
　　(味噌汁・漬物付き)
- ・果物 季節の果物

花コース

八、八〇〇円

- ・前菜 冬のひとくち 六点盛り
- ・吸物 黄金豚沢煮椀
- ・刺身 中トロ入り 四種盛り
- ・焼物 真鱈の塩麴焼き
　　↓
　　バターソースかけ
- ・蒸物 柚子茶碗蒸し
　　↓
　　フカヒレジュレといくらのせ
- ・揚げ物 真フグ天麩羅
- ・強肴 合鴨ステーキ
　　↓
　　甘酒こうじソース

緑のラー油をかけて

- ・酢の物 春菊と大根の黄味酢和え
- ・食事 国産牛と長芋の釜飯
　　(味噌汁・漬物付き)
- ・果物 季節の果物

表示価格には消費税を含みます。
夜の営業時、別途サービス料を頂戴いたします。



おもてなしコース

一ニ、〇〇〇円から

表示価格には消費税を含みます。
夜の営業時、別途サービス料を頂戴いたします。

前菜からデザートまで

板長にお任せ下さい。

ご利用シーンに依りて

(顔合わせ・法要・接待など)

ご用意させていただきます。