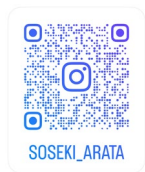


銀座 石匠 新座

Ginza Soseki Arata



HP



*) 金額はすべて税込価格です
*) All prices include tax



寿司会席コース

Sushi and kaiseki cuisine course

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。

・ The photo is for illustrative purposes only.

Contents may change depending on the season and purchasing situation

店長が市場で厳選した季節の食材を用いて、おすすめのお料理と江戸前寿司を組み合わせた寿司会席コースです。

This course menu combines our recommended kaiseki cuisine and Edomae sushi, using seasonal ingredients carefully selected by the grand chef at the Toyosu and Tsukiji market.



入船 (季節の先付3点盛/季節の料理3点盛/季節の江戸前鮓8貫/椀物/甘味)

Irifune (Seasonal appetizer 3 items/ Seasonal dish 3 items/ Seasonal Sushi 8 pieces/ Miso soup/ Dessert) **6,600円**

◆ オプション (変更、追加) メニュー

Options (changes, additions) menu



A. 江戸前寿司を特上に変更

A. Change Edomae sushi to premium sushi

本鮪中トロ2貫、車海老、雲丹などが入った特上寿司8貫に変更

Upgrade to 8 pieces of premium sushi including 2 pieces of Fatty tuna, Kuruma prawns, Sea urchin, etc.

+2,200円追加

+2,200 yen added

B. 季節のお刺身を追加

B. Add seasonal sashimi

本鮪中トロが入った季節のお刺身を追加

Add seasonal sashimi including fatty tuna

+2,200円追加

+2,200 yen added



*) 事前のご予約のみ承ります
 *) Only available with prior reservation

あらた (先付2品/刺身/煮物/焼物/毛蟹の甲羅揚げ/江戸前鮓/椀物) 12,000円

Arata (2 appetizers/ Sashimi/ Seasonal ingredients simmered in dashi stock / Grilled dish/
 Fried hairy crab croquette/ Edomae sushi 6 pieces/ Miso soup)

季節の厳選したネタによる刺身、鮓に加えて、本店「銀座壮石」の逸品「毛蟹の甲羅揚げ」の入ったおすすめのコースです。

This recommended course includes carefully selected seasonal sashimi and sushi, as well as the specialty of the main restaurant, Ginza Soseki, "Fried hairy crab croquette"

おまかせ寿司会席コース (江戸前鮓+お料理)

Chef's choice sushi and kaiseki cuisine course (Edomae sushi + Recommended dishes)

8,000/10,000/12,000円

季節の食材を用いて、その日のおすすめのお料理と江戸前寿司を組み合わせたコースで提供させていただきます。

Using seasonal ingredients, we offer a course that combines the day's recommended dish with Omakase sushi.



*) 写真はイメージです
 *) The photo is for illustrative purposes only.

おまかせ寿司

OMAKASE Sushi

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。

・ The photo is for illustrative purposes only.

Contents may change depending on the season and purchasing situation

店長が豊洲と築地の両市場で厳選した季節のネタをつかったおまかせの江戸前にぎり寿司です。季節のネタをお楽しみください。

This omakase sushi course uses seasonal ingredients carefully selected by the grand chef from both Toyosu and Tsukiji markets. Please enjoy the seasonal ingredients.



霞 (先付/季節の江戸前鮓11貫, 巻物/椀物/甘味)

8,800円

Kasumi (Appetizer/ Seasonal omakase sushi 11 pieces, Maki/ Miso soup/ Sweets)



雪

4,400円

(季節の江戸前鮓8貫, 巻物/椀物)

Yuki

(Seasonal omakase sushi 8 pieces, Maki/ Miso soup)



月 (先付/季節の江戸前鮓8貫, 巻物/椀物/甘味) **6,600円**
Tsuki (Appetizer/ Seasonal omakase sushi 8 pieces, Maki/ Miso soup/ Sweets)



築地 (先付/季節の江戸前鮓15貫/椀物) **10,000円**
Tsukiji (Appetizer/ Seasonal omakase sushi 15 pieces/ Miso soup)

単品料理

A la carte menu

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。

・ The photo is for illustrative purposes only.

Contents may change depending on the season and purchasing situation



お好み握り鮓 一貫 500円～

お好みのネタを一貫からどうぞ。

※ その日の仕入でネタが変わりますのでお尋ね下さい。

Your choice of sushi: From 500 yen/ piece

Choose your favorite sushi from one piece.

*) Please ask the staff as the ingredients change daily depending on the season.



江戸五珍（季節の前菜5点盛り） 3,000円

Edo Gochin (Seasonal appetizer platter of five kinds)

旬の食材を用いた季節の前菜五種の盛り合わせです。酒の肴として、また、季節のお料理を楽しみたい方などにおすすめです。本店の銀座壮石でも人気の一品です。

An assortment of five appetizers made with seasonal ingredients. Recommended as a drinking snack or for those who want to enjoy seasonal cuisine. This is a popular dish at our main restaurant "Ginza Soseki"



おまかせ刺身 2,000円～

店長が毎朝市場に足を運び、厳選した旬の新鮮な魚介をお召し上がり下さい。

※ 内容やお値段は店員にお気軽にご相談下さい。

Chef's choice of sashimi: from 2,000 yen

Enjoy fresh, seasonal seafood carefully selected by the grand chef at the market every morning.

*) Please feel free to ask the staff about the menu and price.

単品料理

A la carte menu



・ 碗物：赤だし 500円

Soup (Red miso soup): 500 yen

・ 甘味：塩アイスクリーム 450円

Sweets (Salted ice cream): 450 yen

・ 写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。

・ The photo is for illustrative purposes only.

Contents may change depending on the season and purchasing situation

季節の前菜 600円～

旬の魚介類、野菜などを用いて店長が丁寧に仕込んだ前菜です。

※ その日の内容やお値段は店員にお気軽にご相談下さい。

Seasonal appetizers: from 600 yen

Appetizers carefully prepared by the grand chef using seasonal seafood, vegetables, etc.

*) Please feel free to ask the staff about the menu and price.

大穴子の白焼き 1,800円

厳選した大穴子を塩と山椒で焼き上げた一品。一口頬張ると身から脂があふれ、パリッと焼きあがった皮とのコントラストが素晴らしい味わいです。

White-grilled giant conger eel (Anago): 1,800 yen

A dish of carefully selected giant conger eel grilled with salt and Japanese pepper. With one bite, the fat overflows from the flesh, creating an exquisite contrast with the crispy skin.

毛蟹の甲羅揚げ 2,500円

* 事前要予約

厳選した国産毛蟹の身、椎茸、三つ葉、葱を合わせて毛蟹の甲羅に詰め込んで黄金色に揚げた本店「銀座 壮石」からの逸品。熱々をだし汁につけてお召し上がり下さい。築地寿司岩から変わらぬ味で、皆様に召し上がって頂きたい一品です。

Deep fried hairy crab croquette: 2,500 yen

* Advance reservation required

A special dish made by stuffing carefully selected domestic hairy crab meat, shiitake mushrooms, mitsuba (Japanese parsley) and leeks into a crab shell and deep frying it until golden brown. Serve hot with dipping dashi soup.

この他、その日の料理が別途ございますので、店員にお気軽にお尋ね下さい

In addition, we also have other dishes for the day, so please feel free to ask the staff.

お飲み物

酒類

生ビール 「アサヒスーパードライ」 中850円／小650円

瓶ビール 「サッポロ赤星（中瓶）」 800円

日本酒（冷酒） 1,200円～

当店が契約する酒店と店主の西谷が毎度相談し、
厳選の日本酒を日本全国からご用意しております。
日本酒リストをぜひご覧ください。

限定 日本酒3杯セット 2,800円

店主の西谷が料理に合わせて厳選した限定の日本酒
3杯をお出しします。仕入れにより内容が変わります。



日本酒（熱燗/ぬる燗/常温）「金紋 黒鷹 本醸造」 800円

吟醸酒を造るが如く、突き破精（はぜ）型の麴を使用し、キレの良さを実現しています。
主としてお燗で召し上がっていただくことに最も適した燗映えのするお酒です。
洗練された飲み飽きしない辛口、なめらかなのど越しをお楽しみください。

芋焼酎 「風憚」 800円

幻の芋「栗黄金」を使った逸品。上品な香りと、まろやかな味わいで、飲むほどに
甘味と旨味が滲みだします。（吹上焼酎 鹿児島県）

麦焼酎 「閻魔」 800円

榨搾の中で3年超の長期貯蔵をさせた麦焼酎は、何とも言えないまろやかな喉ごしで、余韻
も柔らかです（老松酒造 大分県）

麦焼酎 「二階堂」 700円

選り抜かれた大麦と麦麴、清らかな水だけで造った焼酎です。芳醇な香りと味わいを
お楽しみください。（二階堂酒造 大分県）

梅酒 「小正の梅酒」 800円

志を同じとする奈良県西吉野村で有機農業の農家集団で有名な「王隠堂農園」が作る有機梅
と蜂蜜を用いて、香料、着色料等の添加物を一切使わずに造った梅酒。梅の芳香と酸味を焼
酎のコクと調和させた丸みのある風味。（小正醸造 鹿児島県）

ジャパニーズ クラフト ジン 「六（ろく）」 900円

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。

日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求した
スムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。（サントリー）

ジャパニーズウィスキー 「スーパーニッカ」（シングル） 1,000円

レモンサワー 700円

ウーロンハイ 700円

お飲み物

ワイン（オーストリアワインを中心に）

ワイン マリアージュ・セット（3杯）： 3,300円

ワイン マリアージュ・セット（4杯）：白のみ/白・赤 4,500円

＜コース料理に合わせてご提供＞

オーストリアワインマーケティング協会認定オーストリアワイン大使も務める当店ソムリエの岡田がコース料理に合わせて選んだグラスワインをご提供するセットです。

グラスワイン 1,100円～

マリアージュ・セットでご提供しているワインなどを1杯からお楽しみいただけます。
お問い合わせください。

スパークリングワイン（200mlボトル） 2,400円

「シュティフト・クロスターノイブルク / クロスターゼクト NV」

青リンゴやシトラス系の爽やかな風味と酸味に、弾けるミネラル感がある。
酵母と9カ月接触させるため、旨味が抽出されており、出汁との相性がとても良い。

ボトルワイン 6,600円・7,700円・8,800円

季節の料理と江戸前鮓に合うボトルワインを、当店ソムリエの岡田が厳選しております。

スパークリング、白、ロゼ、赤、オレンジがございます。ワインリストをぜひご覧下さい。



Star Wine List掲載店

Star Wine Listは世界各国の主要都市で優れたワインリストを設けているレストランやワインバーを厳選して紹介するガイドです。ワイン愛好家からワインリスト版のミシュランガイドにも例えられています。

当店は、その中で優れたオーストリアワインのリストをアジア地区で提供する店として選ばれています。

ソフトドリンク

赤ぶどうジュース

「セップ・モーザー ツヴァイゲルト・トラウベンサフト」 700円

オーストリアのワイナリー「セップ・モーザー」がワイン用のぶどうから造ったジュース。
ブドウは有機栽培（ビオディナミ栽培）のデメター認証を受けており、添加物無し。
赤系と黒系ベリーの果実味豊かな甘さと生き生きした酸味が絶妙なバランス。

ノンアルコール・スパークリングワイン「ザ・ゼロ」（200mlボトル） 2,400円

オーストリアのワイン用ぶどう（ドルンフェルダー、ヴェルシュリースリング）で造った、脱アルコールをしたスパークリングワインです。ワインを飲んでいるのとはほぼ同じ感覚でお楽しみいただけます。

ノンアルコールビール

600円

ウィルキンソン ジンジャーエール

450円

ウーロン茶

450円

Beverages

Alcoholic Beverages

Draft Beer

~Asahi Super Dry~

Medium 850 yen / Small 650 yen

Bottle Beer

~Sapporo Red Star (Medium Bottle)~ 800 yen

Sake (Chilled) 1,200 yen and up

The sake available at our store is carefully selected from across Japan through consultations between the store's owner, Nishitani, and our contracted sake distributor. Please take a look at our sake list.

Limited Sake 3-Glass Set 2,800 yen

This set includes three glasses of limited sake carefully chosen by the owner, Nishitani, to pair with the dishes. The selection may vary depending on the stock.



Sake (Hot / Warm / Room Temperature)

~Kinmon Kurotaka Honjozo~ 800 yen

This sake is made using the "haze" type koji, typically used for ginjo sake, creating a clean and sharp finish. It is the perfect sake for enjoying warm, with a sophisticated dry taste and smooth aftertaste.

Sweet Potato Shochu ~Futantan~ 800 yen

A rare shochu made from the sweet potato ~Kuri Kogane.~ It has an elegant aroma and a mellow flavor, with increasing sweetness and umami as you drink. (Fukiage Shochu, Kagoshima Prefecture)

Barley Shochu ~Enma~ 800 yen

This barley shochu has been aged in oak barrels for over 3 years, resulting in a remarkably smooth throat feel and a soft finish. (Oimatsu Shuzo, Oita Prefecture)

Barley Shochu ~Nikaido~ 700 yen

Made using carefully selected barley, barley koji, and pure water, this shochu offers a rich aroma and taste to enjoy. (Nikaido Shuzo, Oita Prefecture)

Plum Wine ~Komasa Plum Wine~ 800 yen

Komasa Brewery, known for its premium shochu, makes this plum wine using organic plums and honey from the ~Oindo Farm~ in Nishi-Yoshino Village, Nara Prefecture. No additives such as fragrances or colorings are used, and the wine has a rounded flavor harmonizing the plum fragrance and acidity with the richness of shochu. (Komasa Jyozo, Kagoshima Prefecture)

Japanese Craft Gin ~Roku~ 900 yen

Made with six botanicals unique to Japan, including cherry blossoms, sakura leaves, green tea, gyokuro, sansho pepper, and yuzu. This gin offers a delicate flavor balance and smooth, elegant taste crafted with meticulous skill. (Suntory)

Japanese Whiskey ~Super Nikka~ (Single) 1,000 yen

Lemon Sour 700 yen

Oolong Highball 700 yen

Beverages

Wine (Focusing on Austrian Wines)

Wine Pairing Set (3 Glasses): 3,300 yen

Wine Pairing Set (4 Glasses): White only / White & Red 4,500 yen

〈Paired with Course Meals〉

This set offers a selection of glass wines chosen by our sommelier, Okada, who is also an accredited Austrian Wine Ambassador by the Austrian Wine Marketing Board. The wines are carefully paired with the course meals.

Glass Wine 1,100 yen and up

You can enjoy individual glasses of the wines served in the pairing sets, such as those offered with the course meals. Please inquire for details.

Sparkling Wine (200ml Bottle) 2,400 yen

~Stift Klosterneuburg / Kloster Sekt NV~

This sparkling wine has refreshing flavors of green apple and citrus, with a zesty acidity and a lively mineral feel. It is aged on yeast for 9 months, extracting umami, making it an excellent match for dishes with dashi (Japanese soup stock).

Bottle Wines 6,600 yen / 7,700 yen / 8,800 yen

Our sommelier, Okada, carefully selects bottle wines that pair well with seasonal dishes and Edomae sushi. We offer sparkling, white, rosé, red, and orange wines. Please refer to our wine list.



Featured in the Star Wine List
Star Wine List is a guide that carefully selects and introduces restaurants and wine bars with exceptional wine lists in major cities around the world. It is often compared to the Michelin Guide, but specifically for wine lists, and is highly regarded by wine enthusiasts.

Our restaurant has been chosen as one of the establishments in the Asia region to offer an excellent selection of Austrian wines.

Soft Drinks

Red Grape Juice

~Vitikultur Moser Zweigelt Traubensaft~ 700 yen

This juice is made from wine grapes by the Austrian winery ~Vitikultur Moser.~ The grapes are organically grown (biodynamically certified with Demeter), and no additives are used. The juice offers a delightful balance of rich sweetness from red and black berries, along with a lively acidity.

Non-Alcoholic Sparkling Wine ~The Zero~ (200ml Bottle) 2,400 yen

This non-alcoholic sparkling wine is made from Austrian wine grapes (Dornfelder, Welschriesling). It provides a similar sensation to drinking wine, making it a great choice for those who want to enjoy the feeling of wine without alcohol.

Non-Alcoholic Beer 600 yen

Wilkinson Ginger Ale 450 yen

Oolong Tea 450 yen