

銀座の7丁目、中央通り沿いにある鉄板ダイニング「銀座栃木屋本店」から、美味しい情報・お得な情報・楽しい情報をお届けいたします！

ディナータイム

たちつてとちぎフェア「たちつてとちぎコース」のご案内

「JA全農とちぎ」のご協力・ご協賛のもと、栃木の旬の美味しい食材が「銀座栃木屋本店」に勢揃い！
秋の実りの季節にぴったりの栃木の美味しいメニュー「たちつてとちぎコース」をお届けいたします。



前菜
とちぎ和牛の佃煮



大人気「かけるギョーザ」と一緒にどうぞ！

牛蒡のムース

白美人ねぎ揚げ餃子

“JA全農とちぎ”から
珠玉の野菜と
果物を
お届けします！



銀座栃木屋 X JA全農とちぎ

たちつてとちぎ
フェア

2014年
10月6日(月)～31日(金)



スープ

しいたけのデューセルを入れた里芋饅頭

和風に仕立てました！



シェフの一品

「今牧場」の特別なチーズ！

「今牧場」のチーズはJALの機内食でも提供されています

焼きトマトのニラソース



サラダ

とちぎ野菜のパーニャカウダー

ナスのディップが絶品！



お肉

栃木の旬の焼き野菜！

とちぎ和牛「匠」のステーキ

「匠」はとちぎ和牛の中でも7%！
厳しい基準をクリアした究極の一品です



お食事

「青源」のお味噌を使用！

きりたんぼ風焼きおにぎり

Dinner Menu



「たちつてとちぎコース」

食欲の秋、JA全農とちぎの野菜をふんだんに

10,000円(税別)

- 前菜: とちぎ和牛の佃煮～胡瓜の小舟に插られて～・白美人ねぎ揚げ餃子～かけるギョーザを使って～・牛蒡のムース～牛蒡フリットを添えて～
- スープ: しいたけのデューセルを入れた里芋饅頭～和風仕立て～
- シェフの一品: 焼きトマトのニラソース～今牧場のチーズをまとい～
- サラダ: とちぎ野菜のパーニャカウダー
- お肉: とちぎ和牛「匠」ステーキ～とちぎ旬の焼き野菜添え～
- お食事: 大田原産コシヒカリきりたんぼ風焼きおにぎり～青源味噌を使って～、お味噌汁・香の物
- デザート: 旬の梨を使ったシブースト
- お飲み物: 珈琲 or Y's' TEA フレーバーティー

*旬の美味しい栃木の食材を仕入れ料理するため、写真と異なる場合がございます。

NEXT ▶ 11/1～ 那珂川町フェア

栃木県の北東部に位置する那珂川町は「馬頭ハム」「温泉トラフグ」「ジェラート」など、おいしい特産品がたくさん！那珂川町づくしのメニューをたどいま企画中です。



馬頭ハム

鉄板ダイニング
銀座栃木屋本店

ご予約
問合せ 0120-125-058

東京都中央区銀座7-8-8 CSS BUILDING 5F

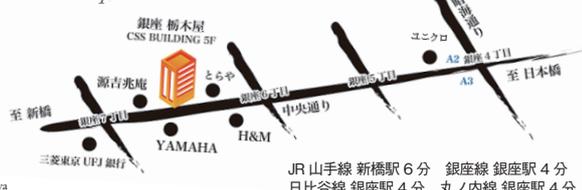
- ランチタイム
11:00～14:30 (LO14:00)
- ディナータイム
平日・土 17:30～23:00 (LO22:00)
日・祝 17:00～22:00 (LO21:00)

<http://ginza-tochigiya.com>

FOLLOW US ON TWITTER
@tochigiya1

LIKE US ON FACEBOOK!
facebook.com/ginza.tochigiya

Access Map



JR 山手線 新橋駅 6分 銀座線 銀座駅 4分
日比谷線 銀座駅 4分 丸ノ内線 銀座駅 4分