

343

en.terrible

■ さしみ day & night 開催の理由 ■

築地市場お膝元にお店を構えて10年。

10月の市場移転を目前に控え、あらためて魚のことを見つめ直しました。

銀座の馴染みのお鮨屋さんの主人に同行し、

目利きなどフレンチとは違う角度で魚の良さを再確認したところです。

そこで、皆様と築地市場との別れを惜しみつつ、

さらに魚を好きになってもらいたいと思っています。

- 開催情報 -

2018年2月24日 (土)

en.terrible(アンテリブル)

104-0061 中央区銀座7-16-21雲ビル 1F

Tel.03 3544 5205

■ lunch 昼の部

12:00 - 15:00 (LO14:30)

・焼きリゾットの鯛茶漬 ¥1,343 イーサシミ (税別)

築地からこの日のためにシェフが厳選した魚介のみでアレンジします
上記以外にも当日仕入れた新鮮な食材によるメニューをご用意します
週末ランチにご家族で、お仕事の合間に、お気軽にお立ち寄りください

■ dinner 夜の部

18:00~19:00スタート

*お好きな時間をご予約にて承ります

・三原橋ATSUHIKOコース ¥13,430 イーサシミ (税込)

〈アミューズ・冷菜・冷菜・温菜・主菜・デザート of 6 dishes〉

シャンパン・白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンクのフリードリンク付き

シェフ渾身の全てお魚が主役のコース料理とソムリエが厳選したワイン

アンテリブルの大人の食卓をご堪能ください

Chef 萩原敦彦

Sommelier 佐藤雅之