

Kazan

SHELLEISH GINZA KAZAN



  
Kimihiko Araya  
PRODUCE

## LUNCH COURSE

¥2,500 (税別) [全6品]

¥3,800 (税別) [全8品]

¥5,000 (税別) [全9品]

その他にも各種ランチコース  
を御用意しております。

## DINNER COURSE

¥5,800 (税別) [全7品]

¥7,800 (税別) [全9品]

¥9,800 (税別) [全10品]

## DRINK

KAZANこだわりのDraft Beer  
¥800 (税別)

グラスワインセレクション  
¥800～ (税別)

幻の赤いスパークリングワイン  
¥950 (税別)

シーフード、野菜、おいしい水、そして空気  
それは私たちにとって不変のテーマです。

「料理は素材がすべてと言っても過言ではない」と考えております。  
世界最高レベルの高級水産物を開発輸入している弊社グループ会社との  
連携により最高の食材をお届け致します。



# Kazan

SHELLFISH GINZA KAZAN



Kimihiko Araya  
PRODUCE

# Kazan

SHELLFISH GINZA KAZAN

KAZAN は世界の魚介類を食べる！  
シーフードの専門店です。

安全でヘルシーなシーフード100%の  
メニューをお楽しみ下さい。  
〈肉類は一切使用しておりません〉

KAZAN  
カザン

Tel 03-3562-8050

〒104-0061 中央区銀座3-4-6 正隆銀座ビル1F

月～土 Lunch | 11:30～15:00 (14:30 L.O.)  
Dinner | 17:30～23:00 (22:00 L.O.)  
日・祝 Lunch | 11:30～15:00 (14:30 L.O.)  
Dinner | 17:30～22:00 (21:00 L.O.)

www.kazan-ginza.com

－年中無休－



銀座駅A10番出口より徒歩3分



ベジタリアンコース  
Vegetarian Course  
¥7,000～(税別)〈要予約〉

ヘルシーコンセプトに基づき、契約農家から仕入れる旬野菜を使ったKAZANならではのベジタリアン様向けの特別コースをご用意致しております。  
※苦手な食材等、お客様ごとに相談させていただきますので、ご予約の際にお気軽にスタッフにお尋ね下さい。

“キャッツアイ”  
オイスター  
“Cat's Eye” Oysters 4 pieces

¥1,600(税別)

世界の至宝と言われる屈指の肉質と味わいは、人の心を捉えて離しません。塩味とクリーミーさのバランスが絶妙で、旨味が口の中に広がります。母体である高級魚貝輸入商社ならではの独自の技術により、一年中安心してお召し上がり頂けます。



ニューカレドニア産  
“天使の海老”の  
フライ  
Deep Fried Angel Prawn

¥1,600(税別)

世界最高権威検査機関から世界最高の称号を与えられた天使の海老。もともと美味しくかつ安全と言われる世界唯一の完全有機海老。刺身で食べられることが安全であることを証明しております。天淵に近い島ニューカレドニアの海は豊潤で清らかで豊かな世界一安全な場所と言われており、その高い品質は世界のマーケットで絶賛されています。

空輸活オマール海老  
“ディープシー”

Whole Fresh Seared  
and Stir-fried Lobster

〈2～3人分〉  
¥5,600～(税別)

〈1/2サイズ〉  
¥3,000～(税別)



## 【日曜祝日特別企画】

[期間限定]

### ディナーコース20%OFF

〈限定5組様・要前日予約〉

記念日やお祝いのお客様に豪華シーフードのディナーコースをお得にお楽しみ頂ける特別企画です。

・KAZANの人気メニューを集めたディナーコース  
¥5,800→¥4,640

・海老・カニ・あわび・生雲丹の至福のディナーコース  
¥7,800→¥6,240

・空輪ロブスターと極上"焼きたらば蟹"のディナーコース  
¥9,800→¥7,840

お祝いのメッセージプレートを無料にてご用意致します。  
ご予約時にお申し付け下さい。

## 【月に6日だけの限定コース】

人気メニューを集めたお得なディナーコースを  
お試し特別価格でご用意致します。

¥4,800(税別)

冷たいコンソメジュレのカクテル

又は

渡り蟹と旬野菜のムース

又は

生雲丹をジュレで(+800円)

キャッツアイオイスター

本日のオードブル

ニューカレドニア産"天使の海老"のフライ

生雲丹と直火帆立貝のミルフィーユ

旬野菜のフェデリーニ

デザート

コーヒー

※実施日詳細はHPにてご案内しております

ご接待・ご会食にご利用頂ける個室・半個室のご用意も  
ございますのでお気軽にお問合せ下さい。

## 【DRINK MENU】

### ~ワインデギュスタシオンコース~

KAZANのシーフードとの相性をとことん追求しセレクトしたワインを特別価格で組み合せたワインコースです。

#### ・ 3 Glass Selection ¥2,200(税別)

##### 【Blanc or Champagne】

Ile La Forge Chardonnay [France] 《90ml》  
イルラ フォルジュ シャルドネ 〈シャルドネ〉

or

Laurent-Perrier Brut L-P [Champagne] 【+¥500】  
ローランペリエブリュット

##### 【Blanc】

Columbia Crest Grand Estates Chardonnay [U.S.A] 《90ml》  
コロンビア クレスト グランド エステート シャルドネ 〈シャルドネ〉

##### 【Rouge】

Kloster Pinot Noir Pfalz [Germany] 《90ml》  
クロスター ファルツ 〈ピノノワール〉

#### ・ 5 Glass Selection ¥3,500(税別)

##### 【Red Sparkling or Champagne】

Dreamtime Pass Sparkling Red [Australian Sparkling Red]  
ドリームタイム パス スパークリング レッド

or

Laurent-Perrier Brut L-P [Champagne] 【+¥300】  
ローランペリエブリュット

##### 【Blanc】

Ile La Forge Chardonnay [France] 《90ml》  
イルラ フォルジュ シャルドネ 〈シャルドネ〉

Columbia Crest Grand Estates Chardonnay [U.S.A] 《90ml》  
コロンビア クレスト グランド エステート シャルドネ 〈シャルドネ〉

##### 【Rouge】

Kloster Pinot Noir Pfalz [Germany] 《90ml》  
クロスター ファルツ 〈ピノノワール〉

Costers del Prior [Spain] 《90ml》  
コステルス デル プリオール 〈ガルナッチャ・カリニェナ〉

※ワインの内容は一例です。

## 【KAZAN SPECIAL DRINK】

幻の赤いスパークリングワイン ¥950(税別)  
KAZANが探し求めた幻の赤いスパークリングワインです。

KAZANのグラスシャンパン ¥1300(税別)  
豊かな果実味とフレッシュさを備えたKAZANの料理全般にマッチするシャンパーニュ。

KAZAN こだわり Draft Beer ¥800(税別)  
鮮度と泡とグラス洗浄にとことんこだわった究極の生ビール。

KAZANのハイボール ¥750(税別)  
シーフードに合わせるハイボールに最も適したウイスキーを選び抜きました。

※ランチタイムに限り各種グラスワイン(白、赤、ロゼ)を特別価格¥600(税別)にてご案内しております。

# Lunch Course Menu

11:30~15:00(L.O.14:30)

TEL 03-3562-8050

## KAZANランチコース

¥2,500(2,700)

本日のオードブル  
グリーンサラダ  
旬野菜のフェデリーニ  
本日のメインディッシュ  
豆乳パン  
本日のデザート  
コーヒー

## トロガツオの KAZAN丼コース

¥2,500(2,700)

本日のオードブル  
グリーンサラダ  
トロガツオのKAZAN丼  
お椀  
香の物  
本日のデザート  
コーヒー

## KAZANの 特製ランチコース

¥3,800(4,104)

冷たいコンソメジュレのカクテル  
“キャッツアイ”オイスター(生牡蠣)  
本日のオードブル  
グリーンサラダ  
旬野菜のフェデリーニ  
本日のKAZAN特製魚貝メインディッシュ  
豆乳パン  
本日のデザート  
コーヒー

## KAZAN スペシャルフルコース

¥5,000(5,400)

冷たいコンソメジュレのカクテル  
又は  
渡り蟹と旬野菜のムース  
又は  
生雲丹をジュレで(+800)  
“キャッツアイ”オイスター(生牡蠣)  
本日のオードブル  
グリーンサラダ  
ニューカレドニア産“天使の海老”の絶品フライ  
生ウニと直火帆立貝のミルフィーユ  
旬野菜のフェデリーニ  
豆乳パン  
本日のデザート  
コーヒー

## 空輸活ロブスターの入ったスペシャルランチフルコース

¥7,800(8,424)

冷たいコンソメジュレのカクテル  
又は  
渡り蟹と旬野菜のムース  
又は  
生雲丹をジュレで  
“キャッツアイ”オイスター  
本日のオードブル  
ニューカレドニア産“天使の海老”の絶品フライ  
オーストラリア産鮎“翡翠の瞳”  
空輸活ロブスター“ディープシー”  
旬野菜のフェデリーニ  
本日のデザート  
コーヒー

## 月曜日だけの絶対行きたいお得なスペシャルランチ

¥3,500(3,780)[要前日予約]

月曜ならではのちょっと贅沢な全8品フルコースランチです。  
(月曜が祝日の場合、火曜日に実施致します)

冷たいコンソメジュレのカクテル  
“キャッツアイ”オイスター  
本日のオードブル  
ニューカレドニア産“天使の海老”の絶品フライ  
生雲丹と直火帆立貝のミルフィーユ  
旬野菜のリゾット  
又は  
旬野菜のフェデリーニ  
本日のデザート/コーヒー

# Dinner Course Menu

平日・土曜日 17:30~23:00(L.O.22:00) 日曜日・祝日 17:30~22:00(L.O.21:00)

TEL 03-3562-8050

## KAZANディナーコース ¥5,800(¥6,264)

冷たいコンソメジュレのカクテル

又は

渡り蟹と旬野菜のムース

又は

生雲丹をジュレで (+800円)

“キャッツアイオイスター”

旬鮮魚のカルパッチョ仕立て

ニューカレドニア産“天使の海老”のフライ

又は

本日の魚貝メインスペシャリティ

オマール海老とムール貝のブイヤベース

又は

生雲丹と直火帆立貝のミルフィーユ

旬野菜のフェデリーニ

本日のデザート

コーヒー

## 海老・かに・あわび・生雲丹の至福のディナーコース ¥7,800(¥8,424)

冷たいコンソメジュレのカクテル

又は

渡り蟹と旬野菜のムース

又は

生雲丹をジュレで (+800円)

“キャッツアイオイスター”

KAZANオリジナル 季節の冷製パスタ

旬鮮魚のカルパッチョ仕立て

ニューカレドニア産“天使の海老”のタルタル

カナダ産オマール海老のカダイフ レモンガラスの香りで

オーストラリア産鮑「翡翠の瞳」のオープン焼き

ロシア産タラバガニのグリル リゾット添え

本日のデザート

又は

デザート盛合せ

又は

デザートワインと一口フルーツ

コーヒー

## 空輸活ロブスターと極上“焼きたらば蟹”がメインのディナーコース ¥9,800(¥10,584)

生雲丹をジュレで

(下記もお選び頂けます)

冷たいコンソメジュレのカクテル

又は

渡り蟹と旬野菜のムース

“キャッツアイオイスター”

KAZANオリジナル 季節の冷製パスタ

ニューカレドニア産“天使の海老”のタルタルをキャビアと共に

極上“焼きたらば蟹”

オーストラリア産鮑「翡翠の瞳」

空輸活ロブスター「ディーブシー」

(下記のレシピよりお選び頂けます)

・スパイス焼き  
・アメリカーナソース

生雲丹のリゾット

小さなデザート

本日のデザート

又は

デザート盛合せ

又は

デザートワインと一口フルーツ

コーヒー

※メニューは一例です。当日の入荷状況により多少変動致します。