

中文
(繁體版)

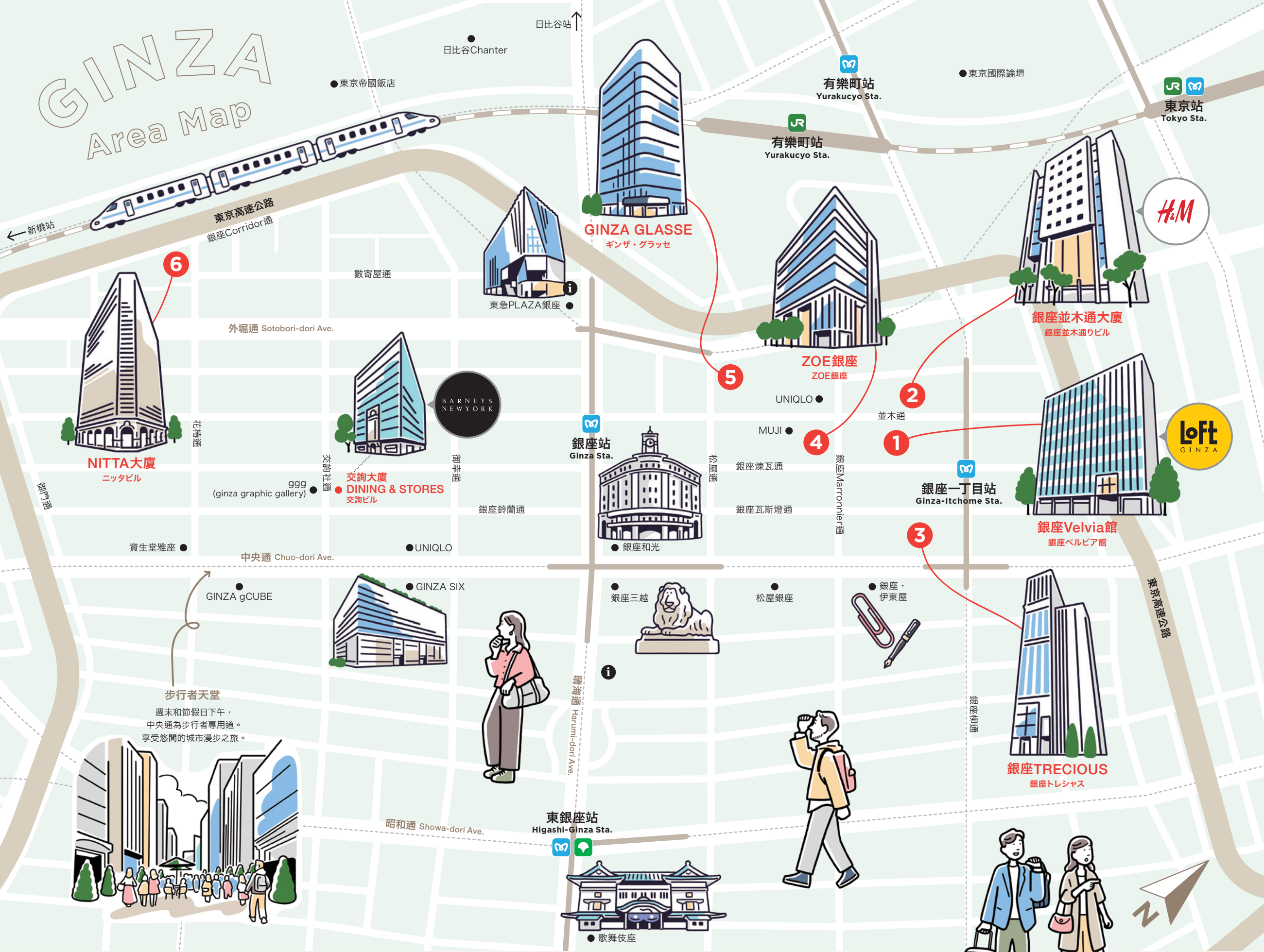
GINZA WASHOKU GUIDE MAP



Japanese Cuisine

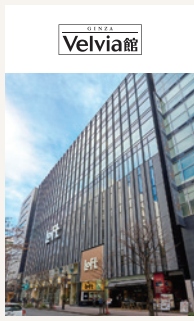
日本料理

GINZA Area Map



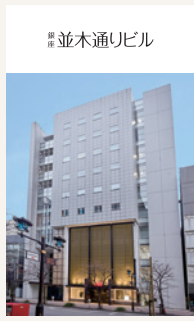
1 銀座Velvia館 銀座ベルビア館

地址
東京都中央区銀座2-4-6
交通
從東京Metro地鐵銀座站C8、C9出口步行3分鐘
從東京Metro地鐵銀座一丁目5號出口步行1分鐘
從JR有樂町站中央口步行4分鐘



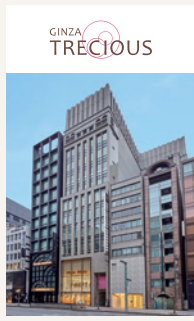
2 銀座並木通大廈 銀座並木通りビル

地址
東京都中央区銀座2-3-6
交通
從東京Metro地鐵銀座站C8、C9出口步行3分鐘
從東京Metro地鐵銀座一丁目5號出口步行2分鐘
從JR有樂町站中央口步行4分鐘



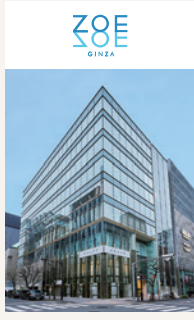
3 銀座TRECIOUS 銀座トレシャス

地址
東京都中央区銀座2-6-5
交通
從東京Metro地鐵銀座站C8、C9出口步行3分鐘
從東京Metro地鐵銀座一丁目5號出口步行2分鐘
從JR有樂町站中央口步行4分鐘



4 ZOE銀座 ZOE銀座

地址
東京都中央区銀座3-3-1
交通
從東京Metro地鐵銀座站C8出口步行2分鐘
從東京Metro地鐵銀座一丁目5號出口步行2分鐘
從JR有樂町站中央口步行3分鐘



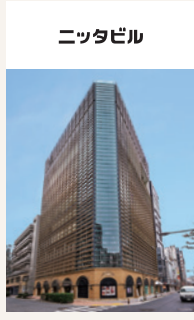
5 GINZA GLASSE ギンザ・グラッセ

地址
東京都中央区銀座3-2-15
交通
從東京Metro地鐵銀座站C8出口步行1分鐘
從JR有樂町站中央口步行3分鐘



6 NITTA大廈 ニッタビル

地址
東京都中央区銀座8-2-1
交通
從東京Metro地鐵銀座站C1出口步行6分鐘
從JR新橋站銀座口步行5分鐘



Restaurants Guide

推薦日本料理餐廳指南請參閱背面。



Restaurants Guide

餐廳指南

圖標說明

EN 英文菜單

TAKE OUT 外帶

素食菜單

嬰兒車可入店內

場所

營業時間

平均預算

※營業時間可能有異動，敬請見諒。

壽司

鮪Academy 銀座店

鮪アカデミー 銀座店

我們以合理的價格提供壽司廚師新鮮製作的壽司。

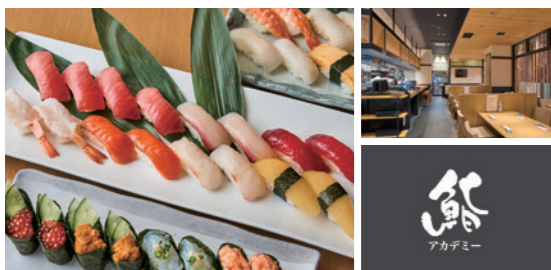
EN 外帶



銀座Velvia館 7F

【週一～週五】11:30-14:30 (最後點餐時間14:00) / 17:30-22:00 (最後點餐時間20:30) 【週六、週日、節假日】11:30-14:30 (最後點餐時間14:00) / 17:00-22:00 (最後點餐時間20:30) ※無固定公休日

午餐 2,000日元 / 晚餐 6,000日元



壽司

鮪處 銀座福助 總店

鮪処 銀座福助 本店

講求季節和產地，時備有50多種食材的正宗江戶前壽司。

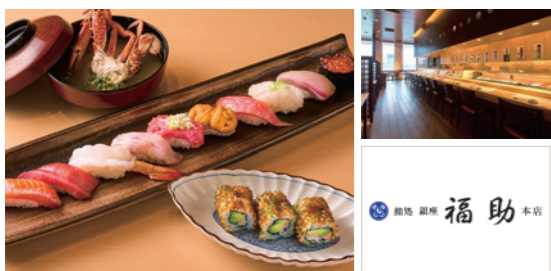
EN 外帶



銀座TRECIOUS 10F

【週一～週五】11:30-15:00 (最後點餐時間14:30) / 17:00-22:00 (最後點餐時間21:30) 【週六、週日、節假日】11:00-22:00 (最後點餐時間21:30)

午餐 1,800日元 / 晚餐 6,500日元



壽司

KADOHACHI

かどはち

可一邊眺望銀座夜景，一邊享用壽司的餐廳。

EN 外帶



※外帶：菜單上沒寫明外帶，但可依需求提供

GINZA GLASSE 8F

11:00-23:00 (最後點餐時間22:00)

午餐 2,000日元 / 晚餐 6,000日元



水炊鍋

博多 華味鳥 銀座二丁目店

博多 華味鳥 銀座二丁目店

可品嚐到博多傳統「水炊鍋」的餐廳。午餐推薦「水炊鍋御膳」和「親子丼御膳」。

EN 外帶



銀座Velvia館 7F

11:30-14:30 (最後點餐時間14:00) / 17:00-23:00 (最後點餐時間21:30) ※週一僅供晚餐

午餐 1,200日元 / 晚餐 5,000日元



內臟鍋

博多內臟鍋 山中 銀座店

博多もつ鍋 やま中 銀座店

博多鄉土料理「內臟鍋」，無一絲腥味且還能品嚐到脂肪分布恰到好處的牛內臟。

EN 外帶



GINZA GLASSE B1, 1F

11:30-14:00 (最後點餐時間13:30) / 16:00-22:30 (最後點餐時間22:00)

午餐 4,000日元 / 晚餐 6,600日元



涮涮鍋

羅豚

羅豚

配上蕎麥雞湯、柚子辣椒和大量白蔥花，搭配出全新口感的極品黑豬肉涮涮鍋。

EN 外帶

※進入嬰兒車：需提前預約

GINZA GLASSE 10F

11:00-15:00 (最後點餐時間14:00) / 17:00-23:00 (最後點餐時間22:00)

午餐 2,000日元 / 晚餐 6,000日元



肉料理 (涮涮鍋)

銀座 肉流~NIKURU~

銀座 肉流~にくる~

可品嚐到「朝霧優格豬」和「愛鷹和牛」涮涮鍋及肉排的內料理餐廳。

EN 外帶



銀座Velvia館 8F

11:00-14:30 (最後點餐時間14:00) / 17:00-22:00 (餐點最後點餐時間21:00、飲品最後點餐時間21:30) ※週三公休

午餐 1,000日元 / 晚餐 3,000日元



壽喜燒 / 居酒屋

銀座蘭月 / 品酒處 酒之穴

銀座らん月 / 明き酒処 酒の穴

可品嚐到壽喜燒、螃蟹料理、全國名酒以及精緻菜餚的餐廳。

EN 外帶



ZOE銀座 5F

銀座蘭月 【週一～週五】11:30-15:30 (最後點餐時間14:30) / 17:30-22:30 (餐點最後點餐時間21:00、飲品最後點餐時間22:00) 【週六】11:30-16:00 (最後點餐時間15:00) / 17:00-22:30 (餐點最後點餐時間21:00、飲品最後點餐時間22:00) 【週日、節假日】11:30-16:00 (最後點餐時間15:00) / 17:00-21:30 (餐點最後點餐時間20:00、飲品最後點餐時間21:00)

酒之穴

【週一～週五】12:00-15:30 (最後點餐時間15:00) / 17:30-22:30 (最後點餐時間21:30) 【週六、週日、節假日】12:00-21:00 (午餐最後點餐時間16:00、晚餐最後點餐時間20:00)

午餐 3,000日元 / 晚餐 13,000日元



日本料理

OMOKI 銀座總店

おもき 銀座本店

提供最優質的豬肉和無農藥蔬菜以及各種當地酒。

EN 外帶



NITTA大廈 7F

【週一～週五】17:00-23:00 (最後點餐時間22:00) 【週六、週日、節假日】11:30-15:00 / 17:00-23:00 (最後點餐時間22:00)

午餐 2,000 ~ 3,000日元 / 晚餐 6,000 ~ 8,000日元



飛驒牛專賣店

飛驒牛一頭家 銀座

馬喰一代

飛驒牛一頭家 銀座 馬喰一代

我們以合理的價格提供最高品質的飛驒牛 (和牛的一種)！

EN 外帶

※嬰兒車：放置於脫鞋的進門處

MAP 3



銀座TRECIOUS 11F

11:00-14:30 (最後點餐時間14:00) / 14:30-23:00 (最後點餐時間22:00)

午餐 1,800日元 / 晚餐 6,800日元



燒肉、盛岡冷麵

PYONPYON舍 GINZA UNA

びよんびよん舎 GINZA UNA

可品嚐燒肉和岩手縣鄉土料理「盛岡冷麵」的餐廳。

EN 外帶

MAP 5



GINZA GLASSE 11F

【週一～週五】11:00-15:00 / 17:00-22:00

【週六、週日、節假日】11:00-22:00

午餐 1,000 ~ 2,000日元 / 晚餐 5,000 ~ 6,000日元



日本料理

板前料理 日月火

板前料理 日月火

在以水景為中心而展開的寬敞寧靜的日式空間中，享用日本各地的精美佳餚。

EN 外帶

MAP 4



ZOE銀座 6F

【週一～週五、節假日前一天】11:30-15:00 (最後點餐時間14:00) / 17:00-23:00 (最後點餐時間22:00) 【週六】11:30-15:00 (最後點餐時間14:00) / 17:00-22:30 (最後點餐時間21:30) 【週日】11:30-15:00 (最後點餐時間14:00) / 17:00-22:00 (最後點餐時間21:00)

午餐 2,000日元 / 晚餐 8,000日元



日本料理

海鮮包廂DINING

淡路島與美食

海鮮個室DINING 淡路島と喰え

可享受從明石海峽、鳴門海峽直送的海鮮的餐廳。

EN 外帶

MAP 6



NITTA大廈 2F

【週一～週六】17:00-23:00 (最後點餐時間22:00) ※週日、節假日公休

晚餐 7,000 ~ 8,000日元



日本酒 / 串炸

NANAYA銀座

NANAYA銀座

可品嚐日本酒，享用以豪華時令食材炸出的串炸和用鍋煮出的炊飯 (釜飯)。

EN 外帶

MAP 1



銀座Velvia館 7F

【週一～週五】11:30-15:00 (最後點餐時間14:00) / 17:30-23:00 (最後點餐時間22:00) 【週六、節假日】17:00-22:00 (最後點餐時間21:00) ※週日公休

午餐 1,000日元 / 晚餐 5,000日元



創作串料理 / 串炸

雲仙 / 串炸 旬s

雲仙 / 串あげもの 旬s

在播放爵士樂的空間裡，享用以時令食材在鐵板烤製而成的串燒和串炸。

EN 外帶

MAP 3



銀座TRECIOUS 10F

11:30-15:00 (最後點餐時間14:00) / 17:30-23:00 (最後點餐時間22:00)

午餐 1,800日元 / 晚餐 6,000日元



何謂串炸？

「串炸」是將肉、蔬菜、海鮮等各種食材串在竹籤上，沾裹塗上薄薄的麵衣入鍋油炸。蘸上倒入盤中的醬汁享用。

日本料理

豆皮及豆腐店 梅花

湯葉と豆腐の店 梅の花

可以品嚐到以北海道大豆製成的豆皮和豆腐料理店。歡迎您的到來。

EN 外帶

MAP 2



銀座並木通大廈 5F

11:00-16:00 (最後點餐時間15:00) / 17:00-22:00 (最後點餐時間21:00)

午餐 3,000日元 / 晚餐 6,000日元



何謂豆腐料理？

「豆腐」是將大豆壓榨成「豆漿」後凝固而成的食品。可以多種吃法品嚐豆腐料理，例如直接食用、作冷豆腐或沙拉，或作為味噌湯、火鍋的配料。「豆皮」是將豆漿加熱後表面形成的薄膜挑起後製成的一種精緻食品。

何謂壽司？

「壽司」是將新鮮的海鮮放在加上醋後攪拌的「醋飯」上，並蘸上醬油食用，為日本代表性料理。壽司師傅提出的壽司，稱為「握壽司」；用海苔捲起的壽司，則稱為「壽司捲」；將配料撒在飯上，則稱為「散壽司」。

何謂鍋物料理？

在桌上一邊以鍋加熱，一邊享用熱氣騰騰的肉片及蔬菜的「火鍋」是日本料理的代表之一。

「涮涮鍋」是用筷子夾起切薄的肉片，並放入煮滾的高湯鍋內浸燙數次後食用。

「壽喜燒」是將蔬菜、豆腐和切薄的肉片放入以醬油為底的濃稠壽喜燒醬汁中煮熟後，沾上碗中攪拌均勻的生雞蛋一起食用。

「內臟鍋」是將牛或豬內臟 (內臟肉) 放入醬油或味噌的湯底內煮熟後食用的鍋物料理。

「水炊鍋」是將蔬菜和肉類放入昆布高湯或用雞骨製成的高湯中，然後沾上柑橘柚子醬食用。



掃描此處查看登載餐廳詳細資訊




Mitsui Shopping Park Urban
三井ショッピングパークアーバン

Managed by



三井不動産
MITSUI FUDOSAN

www.mitsui-shopping-park.com/urban

※為2024年3月現在的資訊。部分資訊在發布期間可能有變更，敬請見諒。