

中文
(简体版)

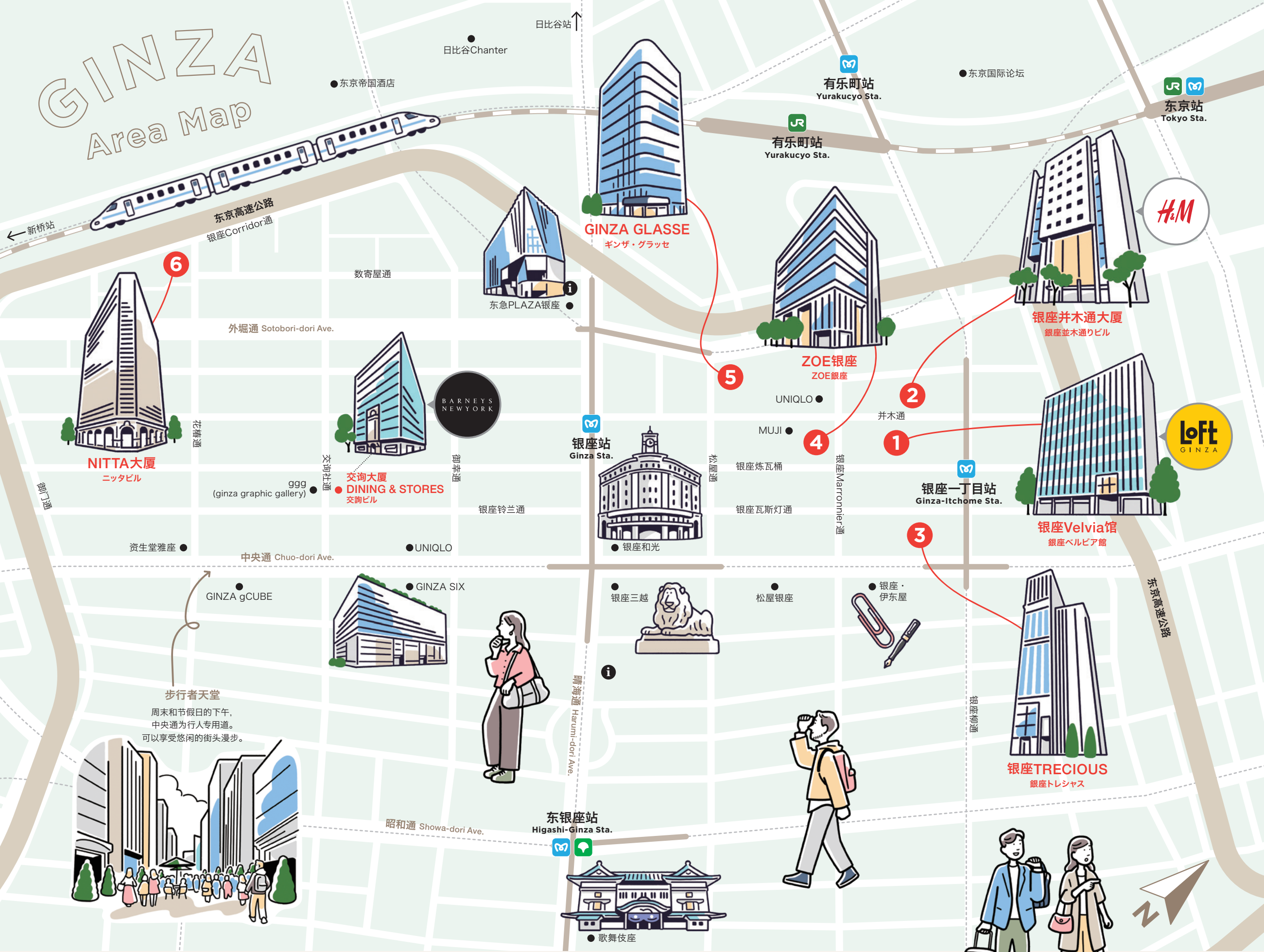
GINZA WASHOKU GUIDE MAP



Japanese Cuisine

日本料理

GINZA Area Map



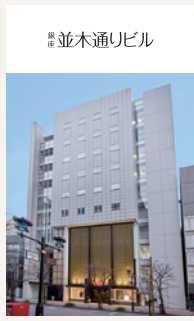
1
银座Velvia馆
銀座ベルビア館

地址
東京都中央区銀座2-4-6
交通
从东京Metro地铁银座站C8、C9出口步行3分钟
从东京Metro地铁银座一丁目5号出口步行1分钟
由JR 有乐町站中央口步行4分钟



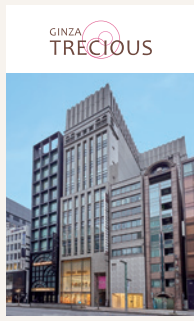
2
银座并木通大厦
銀座並木通りビル

地址
東京都中央区銀座2-3-6
交通
从东京Metro地铁银座站C8、C9出口步行3分钟
从东京Metro地铁银座一丁目5号出口步行2分钟
由JR 有乐町站中央口步行4分钟



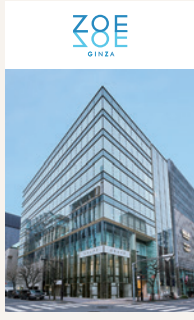
3
银座TRECIOUS
銀座トレシャス

地址
東京都中央区銀座2-6-5
交通
从东京Metro地铁银座站C8、C9出口步行3分钟
从东京Metro地铁银座一丁目5号出口步行2分钟
由JR 有乐町站中央口步行4分钟



4
ZOE银座
ZOE銀座

地址
東京都中央区銀座3-3-1
交通
从东京Metro地铁银座站C8出口步行2分钟
从东京Metro地铁银座一丁目5号出口步行2分钟
由JR 有乐町站中央口步行3分钟



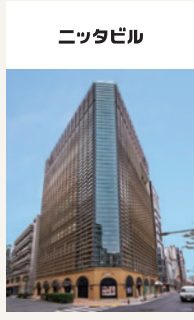
5
GINZA GLASSE
ギンザ・グラッセ

地址
東京都中央区銀座3-2-15
交通
从东京Metro地铁银座站C8出口步行1分钟
由JR 有乐町站中央口步行3分钟



6
NITTA大厦
ニッタビル

地址
東京都中央区銀座8-2-1
交通
从东京Metro地铁银座站C1出口步行6分钟
由JR 新桥站银座口步行5分钟



Restaurants Guide

推荐的日本料理餐厅指南请参阅反面。



Restaurants Guide

餐厅指南

图标说明

EN 英文菜单

TAKE OUT 外带

素食菜单

婴儿车可入店内

场所

营业时间

平均预算

※营业时间可能会有变动, 敬请谅解。

寿司

鮪Academy 银座店

鮪アカデミー 銀座店

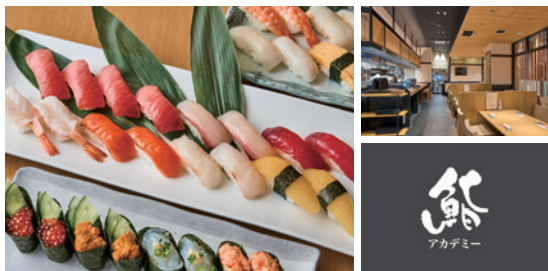
我们以合理的价格提供寿司厨师新鲜制作的寿司。

EN

银座Velvia馆 7F

【周一~周五】11:30-14:30(最后点餐时间14:00) / 17:30-22:00(最后点餐时间20:30) 【周六、周日、节假日】11:30-14:30(最后点餐时间14:00) / 17:00-22:00(最后点餐时间20:30) ※无固定休息日

午餐 2,000日元 / 晚餐 6,000日元



寿司

鮪处 银座福助 总店

鮪処 銀座福助 本店

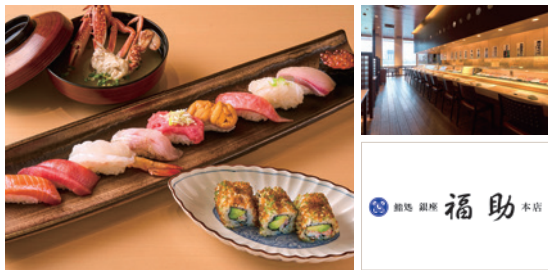
讲究季节和产地, 时常备有50多种食材的正宗江户前寿司店。

EN

银座TRECIOUS 10F

【周一~周五】11:30-15:00(最后点餐时间14:30) / 17:00-22:00(最后点餐时间21:30) 【周六、周日、节假日】11:00-22:00(最后点餐时间21:30)

午餐 1,800日元 / 晚餐 6,500日元



寿司

KADOHACHI

かどはち

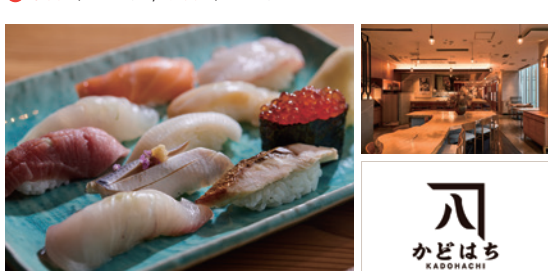
能边欣赏银座夜景, 边享用寿司的餐厅。

EN

GINZA GLASSE 8F

11:00-23:00(最后点餐时间22:00)

午餐 2,000日元 / 晚餐 6,000日元



水炊锅

博多 华味鸟 银座二丁目店

博多 華味鳥 銀座二丁目店

能品尝到博多传统“水炊锅”的餐厅。午餐推荐“水炊锅御膳”和“亲子盖浇饭御膳”。

EN

银座Velvia馆 7F

11:30-14:30(最后点餐时间14:00) / 17:00-23:00(最后点餐时间21:30) ※周一只提供晚餐

午餐 1,200日元 / 晚餐 5,000日元



内脏火锅

博多内脏火锅 山中 银座店

博多もつ鍋 やま中 銀座店

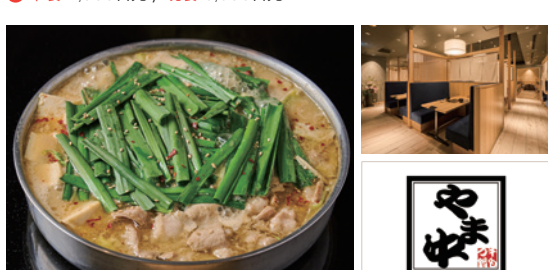
博多乡土料理“内脏火锅”毫无异味, 还能品尝到脂肪分布得恰到好处的牛杂。

EN

GINZA GLASSE B1, 1F

11:30-14:00(最后点餐时间13:30) / 16:00-22:30(最后点餐时间22:00)

午餐 4,000日元 / 晚餐 6,600日元



涮锅

罗豚

羅豚

用荞麦面汤、柚子胡椒和大量大葱葱花搭配出全新口味的极品黑猪肉涮锅。

EN

GINZA GLASSE 10F

11:00-15:00(最后点餐时间14:00) / 17:00-23:00(最后点餐时间22:00)

午餐 2,000日元 / 晚餐 6,000日元



肉料理 (涮锅)

银座 肉流~NIKURU~

銀座 肉流~にくる~

可以品尝到“朝雾优格猪”和“爱鹰牛”涮锅及肉排的肉料理店。

EN

银座Velvia馆 8F

11:00-14:30(最后点餐时间14:00) / 17:00-22:00(餐点最后点餐时间21:00, 饮品最后点餐时间21:30) ※周三休息

午餐 1,000日元 / 晚餐 3,000日元



寿喜烧 / 居酒屋

银座兰月 / 品酒处 酒之穴

銀座らん月 / 明き酒処 酒の穴

可以品尝到寿喜烧、螃蟹料理、全国名酒及精致菜肴的店。

EN

ZOE银座 5F

银座兰月

【周一~周五】11:30-15:30(最后点餐时间14:30) / 17:30-22:30(餐点最后点餐时间21:00, 饮品最后点餐时间22:00)

【周六】11:30-16:00(最后点餐时间15:00) / 17:00-22:30(餐点最后点餐时间21:00, 饮品最后点餐时间22:00)

【周日、节假日】11:30-16:00(最后点餐时间15:00) / 17:00-21:30(餐点最后点餐时间20:00, 饮品最后点餐时间21:00)

酒之穴

【周一~周五】12:00-15:30(最后点餐时间15:00) / 17:30-22:30(最后点餐时间21:30) 【周六、周日、节假日】12:00-21:00(午餐最后点餐时间16:00, 晚餐最后点餐时间20:00)

午餐 3,000日元 / 晚餐 13,000日元



日本料理

OMOKI 银座总店

おもき 銀座本店

可品尝到用最优质的猪肉及无农药蔬菜烹制而成的料理及品种多样的当地酒。

EN

NITTA大厦 7F

【周一~周五】17:00-23:00(最后点餐时间22:00) 【周六、周日、节假日】11:30-15:00 / 17:00-23:00(最后点餐时间22:00)

午餐 2,000~3,000日元 / 晚餐 6,000~8,000日元



飞驒牛专卖店

飞驒牛一头家 银座

馬喰一代

飛驒牛一頭家 銀座 馬喰一代

我们以合理的价格提供最高品质的飞驒牛(和牛的一种)!

EN

银座TRECIOUS 11F

11:00-14:30(最后点餐时间14:00) / 14:30-23:00(最后点餐时间22:00)

午餐 1,800日元 / 晚餐 6,800日元



烤肉、盛冈冷面

PYONPYON舍 GINZA UNA

ぴよんぴよん舎 GINZA UNA

可以品尝到烤肉和岩手县乡土料理“盛冈冷面”的店。

EN

GINZA GLASSE 11F

【周一~周五】11:00-15:00 / 17:00-22:00

【周六、周日、节假日】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

能在以水景为中心扩展开的宽敞安静的空间中享用日本各地的美味佳肴。

EN

ZOE银座 6F

【周一~周五、节假日前一天】11:30-15:00(最后点餐时间14:00) / 17:00-23:00(最后点餐时间22:00) 【周六】11:30-15:00(最后点餐时间14:00) / 17:00-22:30(最后点餐时间21:30) 【周日】11:30-15:00(最后点餐时间14:00) / 17:00-22:00(最后点餐时间21:00)

午餐 2,000日元 / 晚餐 8,000日元



日本料理

海鲜包间DINING

淡路岛和美食

海鮮個室DINING 淡路島と喰え

可品尝到从明石海峡和鸣门海峡直接送达海鲜。

EN

NITTA大厦 2F

【周一~周六】17:00-23:00(最后点餐时间22:00) ※周日和节假日休息

晚餐 7,000~8,000日元



日本酒 / 炸串

NANAYA银座

NANAYA銀座

可以品着日本酒, 享用以豪华的时令食材炸出的炸串和用锅煮的锅饭。

EN

银座Velvia馆 7F

【周一~周五】11:30-15:00(最后点餐时间14:00) / 17:30-23:00(最后点餐时间22:00) 【周六、节假日】17:00-22:00(最后点餐时间21:00) ※周日休息

午餐 1,000日元 / 晚餐 5,000日元



创作串料理 / 炸串

云仙 / 炸串 旬s

雲仙 / 串あげもの 旬s

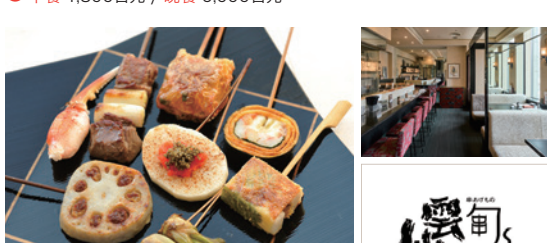
在充满爵士乐的空间里, 享用以时令食材在铁板上烤制而成的烤串和炸串。

EN

银座TRECIOUS 10F

11:30-15:00(最后点餐时间14:00) / 17:30-23:00(最后点餐时间22:00)

午餐 1,800日元 / 晚餐 6,000日元



何谓炸串?

“炸串”是将肉、蔬菜、海鲜等各种食材串在竹签上, 并裹上薄薄的一层面衣后放入锅中油炸。蘸上倒入盘中的酱汁食用。

日本料理

豆腐皮和豆腐店 梅花

湯葉と豆腐の店 梅の花

可以品尝到用北海道产的大豆制成的豆腐皮和豆腐料理店。欢迎您的到来。

EN

银座井木通大厦 5F

11:00-16:00(最后点餐时间15:00) / 17:00-22:00(最后点餐时间21:00)

午餐 3,000日元 / 晚餐 6,000日元



何谓豆腐料理?

“豆腐”是将大豆制成“豆浆”后凝固而成的食物。有多种吃法, 可以直接食用, 也可以做成凉拌豆腐或沙拉, 或者作为味噌汤和火锅的食材。“豆腐皮”是将豆浆加热后表面形成的膜挑起后制成的一种精致食品。

何谓寿司?

“寿司”是将新鲜的生鱼片或其他海鲜放在加醋调味过的“醋饭”上, 并蘸上酱油食用的具日本代表性的料理。由寿司师傅控制而成的“握寿司”、用海苔卷成的“卷寿司”、将配料撒在饭上的“散寿司”。

何谓锅物料理?

“火锅”是将锅放上边加热边食用热气腾腾的肉类和蔬菜, 为日本料理的代表之一。

“涮锅”是用筷子夹起薄片肉片, 放入煮滚的高汤中涮一下后食用。

“寿喜烧”是将蔬菜、豆腐和薄片肉放入以酱油为基底的浓稠汤汁中煮熟后, 蘸着碗中搅拌均匀的生鸡蛋食用。

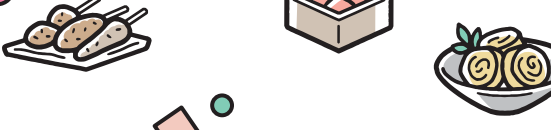
“内脏火锅”是将牛或猪的内脏放入酱油或味噌味的汤中煮熟后食用的锅物料理。

“水炊锅”是将蔬菜和肉类放入用海带或鸡骨煮制的高汤中, 然后蘸柑橘醋食用。



何谓豆腐料理?

“豆腐”是将大豆制成“豆浆”后凝固而成的食物。有多种吃法, 可以直接食用, 也可以做成凉拌豆腐或沙拉, 或者作为味噌汤和火锅的食材。“豆腐皮”是将豆浆加热后表面形成的膜挑起后制成的一种精致食品。



扫描此处查阅登载餐厅的详细信息




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

※是2024年3月的信息。部分信息可能在发布期间有变更，敬请谅解。