



Rokukakutei
kushikatsu course

六覺燈串カツコース

おまかせ10本コース ¥3,800(税別)

10 Kushi Omakase Course

Course include 厳選産直野菜 Fresh vegetables
お野菜のパン Vegetable bread
串(10本) Assorted 10 Skewers
本日のデザート Today's dessert
コーヒー Coffee

おまかせ15本コース ¥4,500(税別)

15 Kushi Omakase Course

Course include 厳選産直野菜 Fresh vegetables
お野菜のパン Vegetable bread
串(15本) Assorted 10 Skewers
本日のデザート Today's dessert
コーヒー Coffee

おまかせ20本コース ¥5,500(税別)

20 Kushi Omakase Course

Course include 厳選産直野菜 Fresh vegetables
お野菜のパン Vegetable bread
串(20本) Assorted 10 Skewers
本日のデザート Today's dessert
コーヒー Coffee



FOOD MENU

六覺燈とは

六 覺 燈

『美味しいを超えておいしいな』と
五感を超える「六」

『そういうことか』と膝を打つ「覺」

『ああ、ほっとするな』の「燈」

視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五つの「覚」に作り手のセンス
「感覚」を重ね「六覚を大事にする」との教えから来ております。
作り手の灯す明かりの下へ

多くの人々が集う事を願い「灯」の文字から始まり、初心を忘
れず燈(灯火)を消さない事を誓い『六覺燈』と名付けました。

Vinの
こだわり

銀座六覺燈の高級店の味をよりリーズナブルに、そして気軽に
串揚げとワインを楽しんでいただくのがGINZA六覺燈Vinの
コンセプトです。和食・洋食・中華と全ての料理を串に刺し、銀
座六覺燈秘伝の衣とパン粉をまよわせ、絶妙に配合された嚴
選の動物性油にくぐらせると全てワインに合う串揚げになる。
どんな食材も調理法も・・・

5種類のソースから一番合うものをご提供の際におすす
めさせていただきます。銀座六覺燈には無いVinオリジナル串揚げ
を是非ワインとご一緒にお楽しみくださいませ。

秘伝の衣

ふんわり軽い食感の決め手は『メレンゲ』を混ぜた秘伝の衣です。
スフレと同じで時間が経つとしばんでしまい食感・風味が半減
してしまいます。

是非、揚げたての熱々をお召し上がりください。

VIN一番人気の こだわり産直野菜

FRESH VEGETABLES



『ベジボール』 二人前 ¥800

Veggie Bowl (for Two Servings)

串カツのおともは勿論ワインにも合う3種類の
オリジナルディップ付

- 銀座六覺燈オリジナル赤ワイン八丁味噌ソース
Rokukakutei signature Red Wine and "Hacchio" Miso Sauce
- シャンパンレモンマヨネーズ
Champagne and Lemon flavored Mayonnaise
- 白ワインハニーゴルゴンゾーラ
Gorgonzola with White Wine & Honey

串カツ好きに!!『おまかせ串』

Chef's Choices, "OMAKASE" KUSHIKATSU

内容は全ておまかせです。5本ずつ揚げさせていただきます。
Must Try and Reasonable Sets

5本
5 Skewers
¥1,500

10本
10 Skewers
¥2,800

15本
15 Skewers
¥4,000

オススメ!

串揚げの旨味を引き出す、5種類の調味料で味わう。
一番合う調味料をおススメさせて頂いておりますが、『自分好みの味』も是非!見つけて下さいね。

沖縄の塩
Okinawa salt

豊富なミネラルが食材の旨味を引き出します。

ゴマソース
Sesame sauce

ワインソースをベースに練りこみ、辛子、ニンニクを合わせたコクのあるソース。

沖縄の塩
Okinawa salt

豊富なミネラルが食材の旨味を引き出します。

出汁醤油
Soy sauce

銀座六覺燈の軽やかな衣に合わせ数種類の醤油を配合。ほのかなニンニク風味。

赤ワインソース
Red wine sauce

たっぷりの赤ワインを煮詰めて作る秘伝の無添加ソース。

辛子&レモン
Mustard & lemon

レモン汁に辛子を溶かして『辛子レモンソース』もお洒落です。

選べる単品串

A LA CARTE KUSHIKATSU

Japanese Style

- ゴボウの牛肉巻** ¥200
Burdock wrapped in Beef
- 白ネギおかか** ¥200
White Leek & dried Bonito
- 海老** ¥300
Prawn
- 蓮根肉詰め** ¥350
Lotus Root stuffed with Beef
- さつまいも『鳴門金時』** ¥300
Sweet Potato, "Narutokintoki"
- 豆腐つくね** ¥300
Tofu and Shrimp Cake, "Tsukune"
- 熟成豚ロース** ¥350
Dry-aging Pork Loin
- とんぶり 鶏ササミの大葉巻き** ¥350
Chicken Breast & Shiso Leaf topped with Tonburi
~根強い人気の定番串~
- えんどう豆のコロケ** ¥350
Green Peas Croquette
- 北海ダコ** ¥400
Hokkai Octopus
- 桜海老の餅** ¥400
Shrimp flavored Rice Cake
- 青森産の帆立貝** ¥400
Scallop from Aomori
- ふぐボン酢** ¥500
Blowfish with Ponzu Sauce
- 特選国産牛フィレ** ¥600
Japanese Beef Fillet
- 車海老** ¥700
Tiger Prawn
~期待を裏切らない海老の王様~

Italian Style

- アンチョビとオリーブ** ¥200
Anchovy & Olive
- ズッキーニとマスカルポーネ** ¥200
Zucchini & Mascarpone
- マルゲリータ** ¥300
Margherita
~ピッツアの王道を串揚げで~
- マッシュルームのトマトソース** ¥300
Tomato Sauce with Mushrooms
- サルシッチャ フェネルの香り** ¥500
Fennel flavored Salsiccia Sausage
~フェネルはイタリアンソーセージのサルシッチャに良く合います~
- サルティンボッカ セージの香り** ¥500
Sage flavored Veal with Prosciutto, Saltimbocca Style
~仔牛と生ハムで作るサルティンボッカはイタリアンの定番です~
- 十六穀米のパルミジャーノリゾット トリュフの香り** ¥500
Truffle Flavored Parmigiano Risotto, Rice consists of mixture of 16 different kinds of Cereals

※時期により、串の内容が替わる場合がございます。

French Style

- カマンベールとブルーベリーのコンフィチュール** ¥200
Camembert & Blueberry Confiture
~とろとろのカマンベールと甘酸っぱいブルーベリージャム~
- ペコロスデミグラスソース** ¥250
Small Onion "Pekoros" with Demi-glace Sauce
~一口サイズの玉ねぎに濃厚なデミグラスソースをのせて~
- カニクリームコロケ** ¥300
Crab Cream Croquette
- サーモンのタルタルソース デルの香り** ¥300
Salmon topped with Tartar Sauce, Dill flavor
- チーズフォンデュ** ¥350
Cheese Fondue
~3種類のチーズをブレンドしたVINの人気串~
- 赤ワイン風味の鴨と葱** ¥400
Seasoned Duck with Red Wine & Leek
- 牛タンとジャガイモ 粒マスタードで** ¥400
Ox Tongue & Potato
~香味野菜で柔らかく煮込んだ牛タンは白ワインがおすすめです~
- ローストポークとイチヂク** ¥400
Roasted Pork & Figs
~じっくりローストして仕上げた豚バラと赤ワインで煮込んだイチヂク~
- スズキのハーブマリネ** ¥400
Herb marinated Sea Bass
- 仔羊とパプリカ キャトルエпис** ¥500
Lamb & Paprika with 4 kinds of Spices, "Quatre Epice"
~柔らかなフィレ肉にVIN特性の4種類のスパイスが絶妙です~
- 特選国産牛フィレのロッシーニ** ¥1,000
Japanese Beef Fillet, Rossini Style
~牛フィレ・フォアグラ・トリュフ VINの最高級串~

Fusion Style

- 海苔塩ポテト** ¥200
Seaweed & Salt flavored Potato
- ヤングコーン バター醤油** ¥200
Young Corn with Butter & Soy sauce
- 茄子ピーナッツバター** ¥200
Eggplant with Peanuts Butter
- 椎茸餃子** ¥300
Shitake Mushroom Dim Sum
- トムヤムクン** ¥300
Tom Yam
- ボッココンチーニの西京漬け** ¥400
Marinated Bocconcini with "Saikyo" Miso
~一口サイズの水牛のモッツアレラチーズを西京漬けに~
- 六覺メンチ** ¥400
Ground Meat Cutlet "ROKUKAKUTEI STYLE"
~銀座六覺燈が作るスパイスの効いたメンチカツ

おつまみ SIDE DISH ALL ¥600

スモークサーモンと皮ごとレモン
Smoked Salmon & Lemon

- パルマ産生ハムと旬のフルーツ
Parma Ham & seasonal Fruit
- 自家製スモークチーズ
Home made Smoked Cheese
- Vinの産直冷やしトマト
"Vin's Choice" Famer's fresh Tomatos
- いぶりがっこ&マスカルポーネ
Smoked Yellow pickled Radish, "Iburigakko" & Mascarpone

焼きおにぎり Grilled Rice Balls

限定六覺焼きおにぎり
1個 ¥250

Rokukakutei Original Grilled Rice Balls
-Limited Item- (1 Piece)
銀座六覺燈秘伝の出し醤油をタップリ
浸み込ませて香ばしく焼き上げました
※写真は2人前です。

パン Bread

ベジパン ~自家製トリュフバター&スモークディップで~ ¥500
Vegetable bread -Original Truffle Butter & Smoke Dip-
野菜を練りこんだワインにぴったりの2種類のパンに
バターをたっぷりつけてお召上がりください。

デザート Dessert

VINオリジナル!
季節のジェラートと
揚げチョコレートのコラボパフェ

VINパフェ ¥800
"Parfait du VIN" A Collaboration of Gelato
and Deep Fried Chocolate

■ 本日ジェラート3種盛り
Gelato of the day, 3 Kinds ¥500

ご注意:食物アレルギーについて
食品アレルギーが心配なお客様は、特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。
特定原材料:小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに
※メニューは全て税別料金です。