

イタマエバル シナガワシーズンテラス

板前バル

品川シーズンテラス店



和食・洋食×日本酒・ワイン
多彩な組み合わせを楽しめるバル



- ① カウンターのネタケースには、その日仕入れた鮮魚がずらり。
- ② 「蒸し鮑」は、雲丹と鮑肝の特製ソース付きで1個 540円とリーズナブル。
- ③ 新酒やひやおろしなど、季節に合う日本酒もそろっている。

名物 箱盛り刺身

価格・2,052円

自家製のワイン醤油で、旬の鮮魚をわさびとショウガで楽しむ。



旬の高級鮮魚
そのい踏み

供されるたびに歓声が上がる
目と舌で味わう品々

板前職人が腕を振るう和食はもちろん、カルパッチョやパスタ、ピザなどのバル料理もいただける店。素材にこだわり、鮮魚は毎日市場から直送するほか、徳島の地鶏や蔵王山麓のブランド牛も使用。刺身にドライアイスのスモークを添えるなど、目を楽しませてくれる演出も楽しい。

お酒は、グラスワインの種類が豊富なのもバルならでは。日本酒は蔵元から厳選し、秋の「ひやおろし」や冬の新酒など、季節感も反映させて月替わりでおすすめの品をラインナップしている。



お店よりひとこと

厳選した食材やお酒の味を、たばこのにおいで邪魔されず味わっていただけます。白身魚などのデリケートな旨味も、しっかりと楽しんでください。



SHOP DATA



☎ 03-6712-4141
 📍 東京都港区港南1-2-70
 品川シーズンテラス 2階
 🕒 月曜～土曜 11:30～15:00 (LO 14:30)、
 17:00～22:45 (LO 22:00)
 日曜・祝日 11:30～15:00 (LO 14:30)、
 17:00～21:45 (LO 21:00)
 🛑 無休

👥 40席
 🌐 <https://www.canvas2011.com/>
 📍 ACCESS (マップ P99)
 JR 品川駅港南口から徒歩約6分

| | |
|--------|----------|
| 👶 とも歓迎 | 📱 カードの利用 |
| 🕒 予約 | 🏠 個室 |
| 🟢 可 | 🚫 無し |