

# 御品書き

# 平成三十年度三、四月

## 竹 平日限定

五、九四〇円  
〜三時迄

### 先付

胡麻とうふ

### 名物

あげ田楽

### 御造り

本日の湊より

### 煮物

新じゃがと菜花

### 八寸

豌豆すり流し 鯛笹すし

桜海老と春菜浸し

たけのこ飯蛸

### 名物

豆水とうふ

### 御食事

ひじきご飯

### 甘味

豆の花

## 松

七、五六〇円  
〜三時迄

### 先付

胡麻とうふ

### 名物

あげ田楽

### 御造り

本日の湊より

### 煮物

新じゃがと菜花

### 八寸

豌豆すり流し 鯛笹すし

桜海老と春菜浸し

たけのこ飯蛸

### 名物

豆水とうふ

### 焼物

鱒しそ焼

### 御食事

ひじきご飯

### 甘味

豆の花

## 花

一〇、八〇〇円

### 先八寸

磯香さざえ

蛸もずく

鯛桜すし

### 名物

あげ田楽

### 御造り

本日の湊より

### 合肴

吹き寄せ蛤

### 名物

豆水とうふ

### 焼物

やまめ沢焼

### 御食事

たけのこご飯

### 甘味

春苺と抹茶よせ

## 月

一三、五〇〇円

### 先八寸

磯香さざえ

蛸もずく

鯛桜すし

### 名物

あげ田楽

### 御椀

あいなめ沢煮

### 御造り

本日の湊より

### 合肴

吹き寄せ蛤

### 名物

豆水とうふ

### 焼物

特選和牛炭火烧

### 御食事

たけのこご飯

### 甘味

春苺と抹茶よせ

## 芝特別会席

一六、二〇〇円

一、アスパラと車海老

一、あげ田楽

一、初鰹たたき

一、焼たけのこと

一、めばる露味噌焼

一、寄せとうふ

一、芝特選

一、ローストビーフ

一、桜海老ご飯

一、贅沢いちご

## おすすめ

### 翁とうふ

鍋仕立豆水とうふを

翁とうふに変更出来ます。

(変更はお部屋毎とさせて頂きます。)

### 御子様御膳

三、七八〇円

豆水とうふ・揚物・煮物・焼物・

お造り等・果物・アイス・ご飯

(税込・サービス料別途)

※季節食材の為、料理内容に多少の変更がある  
場合がございますので予めご了承下さい。

