

御品書き 令和三年 五、六月

花

一一、四。四

月

一四、二。四

源右衛門窯特別会席

一六、九。四

先八寸

湯葉とろ

炙り蛸とまと

ちまき寿し 川海老

丸十蜜煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

丸茄子揚げ浸し

名物

豆水とうふ

焼物

あまだい油焼

御食事

しらすご飯

甘味

びわ 蓬とうふ

先八寸

湯葉とろ

炙り蛸とまと

ちまき寿し 川海老

丸十蜜煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

丸茄子揚げ浸し

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

しらすご飯

甘味

びわ 蓬とうふ

一、 寄せとうふ

えんどう豆すり流し

一、 あげ田楽

一、 本日の湊より

一、 鮑すっぱん仕立て

一、 TOKYO X

花山椒なべ

一、 焼穴子と新牛蒡

ご飯釜炊き

一、 パイングラニテ

源右衛門窯特別会席は5/23(日)まで
5/25(火)より芝特別会席に変わります。
料理内容は後日お知らせします。

昼コース 平日限定 〓三時迄

竹

六、四五。四

先八寸

穴子ざく

じゅんさい水雲

若鮎揚げ

新じゃが路味噌

ます笹寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

牛柔らか煮

名物

豆水とうふ

御食事

こしあぶらご飯

甘味

水ようかん

松

八、一。四

先八寸

穴子ざく

じゅんさい水雲

若鮎揚げ

新じゃが路味噌

ます笹寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

牛柔らか煮

名物

豆水とうふ

焼物

ふっこ油焼

御食事

こしあぶらご飯

甘味

水ようかん

季節限定

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

四、二九。四

豆水とうふ・揚物・煮物・焼物

お造り等・アイスクリームご飯

(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。

