

御品書き

令和三年 七、八月

花

一一、四。〇。円

月

一四、二。〇。円

芝特別会席

一六、九。〇。円

先八寸

鮑と海そうめん

ほおずき山桃

鮎寿し

海老からすみ

南瓜カステラ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

丸茄子と鰻

名物

豆水とうふ

焼物

えぼ鯛柚香焼

御食事

白海老ご飯

甘味

いちじく

先八寸

鮑と海そうめん

ほおずき山桃

鮎寿し

海老からすみ

南瓜カステラ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

丸茄子と鰻

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

白海老ご飯

甘味

いちじく

昼コース

平日限定

〜三時迄

竹

六、四五。円

先付

鮎そうめん

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

八寸

とうきびすり流し

水茄子と鰻

ほおずき山桃

炙かます笹寿し

夏鴨口ース煮枝豆

名物

豆水とうふ

御食事

じゃこ万願寺ご飯

甘味

青梅葛きり

松

八、一。〇。円

先付

鮎そうめん

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

八寸

とうきびすり流し

水茄子と鰻

ほおずき山桃

炙かます笹寿し

夏鴨口ース煮枝豆

名物

豆水とうふ

焼物

たかべ塩焼

御食事

じゃこ万願寺ご飯

甘味

青梅葛きり

一、松前とうふ

一、あげ田楽

一、本日の湊より

一、太刀魚塩焼

一、冷やし茄子

一、TOKYO X

花山椒なべ

一、鮎ご飯釜炊き

一、豆乳あんみつ

※「芝特別会席」は八月上旬より
お品書きの内容を変更いたします。

おすすめ

冷製松前とうふ

お一人様一、五〇〇円の追加で

鍋仕立豆水とうふを

冷製松前とうふに変更出来ます。

御子様御膳

四、二九〇円

豆水とうふ・揚物・煮物・焼物・
お造り等・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。

