

御品書き

令和四年 一・二月

花

一一、四。四

先八寸

- 養老とうふ
- 芹と北寄貝
- 鴨くわ焼
- 菜花と生からすみ
- 黒豆松葉

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

御凌ぎ

かに飯蒸し

名物

豆水とうふ

焼物

ふぐ唐揚げ

御食事

深川ご飯

甘味

はっさく

月

一四、二。四

先八寸

- 養老とうふ
- 芹と北寄貝
- 鴨くわ焼
- 菜花と生からすみ
- 黒豆松葉

御椀

蕪と焼白子

白味噌仕立

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火烧

御食事

深川ご飯

甘味

はっさく

一月十四日(金)より
源右衛門窯

特別会席

一六、九。四

一、 寄せとうふ

一、 あげ田楽

一、 ふぐ合混ぜ

一、 伊勢海老鍋
〜江戸味噌仕立〜

一、 芝特選ローストビーフ

一、 鯛ご飯釜炊き

一、 芝の苺

昼コース

平日限定
〜三時迄

竹

六、四五。四

先八寸

- 新筍木の芽味噌和え
- 蛤ちり酢 海老すし
- 菜花に生からすみ
- わらび白扇揚げ
- 黒豆

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

さわら味噌柚庵焼

御食事

芝の鶏めし

甘味

栗麩しるこ

松

八、一。四

先八寸

- 新筍木の芽味噌和え
- 蛤ちり酢 海老すし
- 菜花に生からすみ
- わらび白扇揚げ
- 黒豆

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

ふろふき大根つみれ

名物

豆水とうふ

揚物

ぶり竜田揚げ

御食事

芝の鶏めし

甘味

栗麩しるこ

おすすすめ

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

四、二九。四

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。

