御品書き　令和四年　六月

花　一二、二〇〇円

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
あまだい松笠焼

御食事
しらすご飯

甘味
びわ　蓬とうふ

月　一五、〇〇〇円

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

太武朗工房 特別会席　一七、七〇〇円

一、文銭蛸と初夏の野菜
一、あげ田楽
一、本日の湊より
一、あまだい松笠焼
一、特選和牛と吟醸とうふ　花山椒なべ
一、焼き穴子と新牛蒡　ご飯釜炊き
一、パイングラニテ

昼コース　平日限定　～三時迄

竹　七、三〇〇円

先八寸
穴子ざく
じゅんさい水雲
若鮎揚げ
新じゃが蕗味噌
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、九〇〇円

先八寸
穴子ざく
じゅんさい水雲
若鮎揚げ
新じゃが蕗味噌
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

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、五〇〇円

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。

東京芝 とうふ屋うかい
TOKYO SHIBA TOUFUYA UKAI