

御品書き 令和五年十一月・十二月

花

一四、。。。円

先八寸

落花生とうふ

柿なます

かます炙り寿し

合鴨コース煮

くわい

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

海老芋含め煮

名物

豆水とうふ

焼物

甘鯛若狭焼

御食事

鮭ご飯

甘味

りんご蜜煮

月

一七、。。。円

先八寸

落花生とうふ

柿なます

かます炙り寿し

合鴨コース煮

くわい

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

海老芋含め煮

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

鮭ご飯

甘味

りんご蜜煮

芝特別会席

二二、。。。円

一、寄せとうふ

一、あげ田楽

一、あわび椀

一、芝の八寸

ずわい蟹ジュレ

ふく唐揚げ 鮪寿し

一、伊勢海老なべ

一、特選和牛サーロイン炭火焼

一、百合根ご飯

一、季節の甘味

昼コース

〆三時迄

竹

平日限定

八、八。。。円

先付

牛すじ大根

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

焼八寸

鮭味噌柚庵焼

柿白和え

青葉占地浸し

海老旨煮

いちよう芋

名物

豆水とうふ

御食事

鯛ご飯

甘味

豆乳ぷりん

【祝膳】

二〇、。。。円

晴れの日に

季節の味覚を

盛り込んだ

華やかなお祝いの膳。

皆様の大切なひとときを

美しく彩ります。

※御注文頂くお料理のコースは

皆様統一でお願い致します。

※但し、三日前迄の事前予約に限りです。

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

六、。。。円

豆水とうふ・お造り・揚げ物・煮物

焼物 等・アイスクリーム・果物

(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。