

御品書き 令和六年 四月

花

一四、〇〇〇円

先八寸

さざえ春菜浸し

蛸もずく

桜鯛寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

さわら路みそ焼

御食事

たけのこ桜海老ご飯

甘味

春苺と抹茶寄せ

月

一七、〇〇〇円

先八寸

さざえ春菜浸し

蛸もずく

桜鯛寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛ひれ炭火烧

御食事

たけのこ桜海老ご飯

甘味

春苺と抹茶寄せ

芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、寄せとうふ

一、あげ田楽

一、牡丹えびと春野菜

一、特選和牛ひれ叩き

一、たけのこ信田鍋

一、あわび磯焼

一、桜海老ご飯

一、季節の甘味

昼コース

〇一時半迄

竹

平日限定 八、八〇〇円

名物

寄せとうふ

名物

あげ田楽

焼八寸

ます柚庵焼

はまぐり飯蒸し

えんどう豆すり流し

鍋

季節の信田鍋

御食事

桜海老ご飯

甘味

ぜんざい

【旬の一品】

たけのこふらい

二、二〇〇円

季節の焼魚

三、三〇〇円

特選和牛ひれ炭火烧

五、七〇〇円

追加のご注文は

一品より、承ります。

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、〇〇〇円

豆水とうふ・お造り・揚物・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。

