

御品書き 令和六年五・六月

花

一四、〇〇〇円

先八寸

湯葉キャビア

蛸とまと 鱒寿し

若鮎揚げ 丸十蜜煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

甘鯛焼浸し

御食事

しらすご飯

甘味

蓬とうふ

パインゼリー

月

一七、〇〇〇円

先八寸

湯葉キャビア

蛸とまと 鱒寿し

若鮎揚げ 丸十蜜煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛ヒレたたき

御食事

しらすご飯

甘味

蓬とうふ

パインゼリー

芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、松前とうふ

一、あげ田楽

一、芝の八寸

毛がに酢 湯葉とろ

柔らか鮑 若鮎揚げ

一、太刀魚塩焼

一、丸茄子海老含め煮

一、うかい寄せとうふ

黒毛和牛テールコンソメ仕立

しょうがご飯

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

先付

丸茄子海老含め煮

名物

あげ田楽

焼八寸

湯葉とろ

蛸とまと

ふっこ塩焼

名物

豆水とうふ

御食事

しらすご飯

甘味

水ようかん

【旬の一品】

丸茄子ごま掛け

二、二〇〇円

季節の焼魚

三、三〇〇円

特選和牛ヒレ炭火焼

六、六〇〇円

おすすめ

冷製松前とうふ

お一人様二、〇〇〇円の追加で
鍋仕立豆水とうふを

冷製松前とうふに変更出来ます。
(変更はお部屋毎とさせていただきます。)

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。