

御品書き 令和六年七月・八月

花

一四、〇〇〇円

先八寸

鮑と海そうめん山桃

かます寿し

夏鴨コース

海老からすみ

磯辺かすてら

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

鱸しそ焼

御食事

白海老ご飯

甘味

いちじく

月

一七、〇〇〇円

先八寸

鮑と海そうめん山桃

かます寿し

夏鴨コース

海老からすみ

磯辺かすてら

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

白海老ご飯

甘味

いちじく

芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、くみあげとうふ

一、あげ田楽

一、とうもろこしすり流し

一、お造り八寸

鳥賊からすみ

鱧すし

一、おこぜ唐揚げ

一、すき鍋

黒毛和牛テールコンソメ仕立

一、稲庭うどん

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

胡麻とうふ

名物

あげ田楽

焼八寸

とうもろこしすり流し

鰻ざく ズッキーニ

さわら柚庵焼 山桃

オクラ玄米衣

名物

豆水とうふ

御食事

白海老ご飯

甘味

青梅くずきり

【旬の一品】

とうもろこしすり流し

一、八〇〇円

季節の焼魚

三、三〇〇円

特選和牛ヒレ炭火焼

六、六〇〇円

鰻釜炊き御飯

御飯のご変更

一人前 三、三〇〇円

ご変更は二名様より、  
お部屋の皆様分まで承ります。

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。

