

御品書き 令和七年五・六月

花

一四、。。。円

先八寸

蛸とまと湯葉とろ

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

ふっこ油焼き

御食事

しらすご飯

甘味

蓬とうふ

パインゼリー

月

一七、。。。円

先八寸

蛸とまと湯葉とろ

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、。。。円

一、松前とうふ

一、あげ田楽

一、芝の八寸

牡丹海老キャビア

湯葉とろ 若鮎揚げ

柔らか鮑 丸十蜜煮

一、丸茄子ごま掛け

一、太刀魚塩焼

一、特選黒毛和牛花山椒なべ

一、白海老ご飯

一、季節の甘味

昼コース

く 一時半迄

竹

平日限定

八、八。。。円

先付

丸茄子揚げ浸し

名物

あげ田楽

焼八寸

蛸もずく

鰯若狭焼

季節の天ぷら

穴子笹寿し

丸十蜜煮

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、八。。。円

季節の焼魚

三、八。。。円

特選和牛ヒレ炭火焼

六、六。。。円

おすすめ

冷製松前とうふ

お一人様二、。。。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頂きます。)

御子様御膳

六、。。。円

豆水とうふ・お造り・揚げ物・焼物

ご飯 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。