

御品書き 令和七年七・八月

昼コース

〜一時半迄

竹

平日限定スペシャルランチコース

一、一、〇、〇、〇円

先付

鰻ざく

名物

あげ田楽

焼八寸

とうもろこしすり流し

胡麻とうふ 山桃

鱸若狭焼き ズッキーニ

オクラ玄米揚げ

お豆腐

寄せとうふ

黒毛和牛テールコンソメ仕立

御食事

じゃこご飯

甘味

青梅くずきり

花

一五、四、〇、〇円

旬の味覚と豆水とうふコース

先八寸

鮑と海そうめん山桃

かます炙り寿し

夏鴨コース 鰻天ぷら

海老からすみ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

季節の焼魚

御食事

国産鰻ご飯

甘味

いちじく

お一人様追加二、〇〇〇円で、豆水とうふを季節限定の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)

月

二、二、〇、〇、〇円

旬の味覚とうかい厳選黒毛和牛コース

先八寸

鮑と海そうめん山桃

かます炙り寿し

夏鴨コース 鰻天ぷら

海老からすみ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

お豆腐

松前とうふ

焼物

特選和牛ヒレたたき

御食事

国産鰻ご飯

甘味

いちじく

※「芝特別会席」と「お祝い膳」は三日前までのご予約をお願いいたします。

芝特別会席

三三、〇、〇、〇円

お祝い膳

二、五、〇、〇円

先八寸

雲丹海そうめん 海老芝煮

かます炙り寿し からすみ

柔らか鮑 ズッキーニ

とうもろこしすり流し

名物

あげ田楽

御造り

宝船に旬の魚

合肴

鰻と茄子

お豆腐

松前とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

鯛赤飯

水菓子

メロン

御子様御膳

六、〇、〇、〇円

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

【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

※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。

※お苦手食材やアレルギー食材

がある場合、対応が難しいコース

となります。