

御品書き 令和七年七・八月 昼コース ー 一時半迄

竹 ー 一一、〇〇〇円
平日限定スペシャルランチコース

- 先付 鰻ざく
- 名物 あげ田楽
- 御造り 本日の湊より
- 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 ブッキーニ
- オクラ玄米揚げ
- お豆腐 うかい肉とうふ
- 牛テールスープコンソメ仕立て
- 御食事 じゃごご飯
- 甘味 青梅くずきり

花 ー 一五、四〇〇円
旬の味覚と豆水とうふコース

- 先付 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 鰻ご飯
- 甘味 いちじく

月 ー 二二、〇〇〇円
旬の味覚とうかい厳選黒毛和牛コース

- 先付 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 季節の豆腐料理
- 焼物 特選和牛ヒレたたき
- 御食事 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。

お祝い膳

ー 二五、〇〇〇円

- 先付 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 ブッキーニ
- とうもろこしすり流し

芝特別会席

ー 三三、〇〇〇円

- 一、芝の八寸 柔らか鮑
- 殻付き雲丹
- 真子鰯うす造り
- 二、くみ上げとうふ

御子様御膳

ー 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 ー 一、八〇〇円

季節の焼魚

ー 三、八〇〇円

特選和牛ヒレ炭火焼

ー 六、六〇〇円

- 名物 あげ田楽
- 御造り 宝船に旬の魚
- 合肴 鱧と茄子
- 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

- 一、虎魚フリット
- 二、あげ田楽
- 三、特選和牛しゃぶしゃぶ
- コンソメ仕立て
- 一、鯛茶漬け
- 一、季節の甘味

※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。