

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

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

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

二五、〇、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

芝特別会席

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

三、鰻じゅん菜小鍋仕立て

四、あげ田楽

五、虎魚フリット

六、特選和牛しゃぶしゃぶ

コンソメ仕立て

七、鯛茶漬け

八、季節の甘味

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

【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、八、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。