御品書き 令和七年七・八月

昼コース ～一時半迄

竹　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　ズッキーニ
　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
　夏鴨ロース　鱧天ぷら
　海老からすみ
名物
　あげ田楽
御造り
　本日の湊より
名物
　豆水とうふ又は
　　翁とうふ
焼物
　季節の焼魚
御食事
　鰻ご飯
甘味
　いちじく

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
　夏鴨ロース　鱧天ぷら
　海老からすみ
名物
　あげ田楽
御造り
　本日の湊より
お豆腐
　吟醸とうふ甘鯛鍋
　早松茸
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
　鱧と茄子
お豆腐
　豆水とうふ
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
　真子鰈うす造り
一、くみ上げとうふ
一、鱧と早松茸小鍋仕立て
一、あげ田楽
一、虎魚フリット
一、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

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。

東京芝 とうふ屋うかい
TOKYO SHIBA TOUFUYA UKAI