

御品書き 令和七年九月・十月

昼コース ー 一時半迄

竹 ー 一、一、〇、〇、〇、四
ー 平日限定スペシャルランチコース

先付

鮑法蓮草菊花浸し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

焼八寸

秋鮭味噌柚庵焼き

焼き鯖寿し 銀杏

胡麻とうふ 茸おろし

鮎有馬煮

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

芝の栗ご飯

甘味

南瓜ぜんざい

花 ー 一五、四、〇、〇、四
ー 旬の味覚と豆水とうふコース

先八寸

青菜と栗麩白和え

焼き目栗 海老寿し

いちよう芋 銀杏

子持ち鮎有馬煮

帆立玄米揚げ

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

銀鱈味噌柚庵焼き

御食事

きのこご飯

甘味

洋梨みつ煮

月 ー 二二、〇、〇、〇、四
ー 旬の味覚とうかい厳選黒毛和牛コース

先八寸

青菜と栗麩白和え

焼き目栗 海老寿し

いちよう芋 銀杏

子持ち鮎有馬煮

帆立玄米揚げ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

お豆腐

とろめんとうふ鴨つみれ鍋

焼物

特選和牛ヒレたたき

御食事

きのこご飯

甘味

洋梨みつ煮

※「お祝い膳」と「芝特別会席」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、四

先八寸

松茸青菜菊花浸し

柔らか鮑 からすみ

海老寿し 胡麻とうふ

焼き目栗

名物

あげ田楽

御造り

宝船に旬の魚

合肴

秋鮭豊年揚げ松茸あんかけ

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、四

ー 芝の八寸

渡り蟹キャビア

北寄貝菊花浸し

松茸ふらい

ー くみ上げとうふ

ー 鱧と松茸小鍋仕立て

ー あげ田楽

ー 本日の湊より

ー 特選和牛しゃぶしゃぶ

コンソメ仕立て

ー 松茸ご飯

ー 季節の甘味

御子様御膳

六、〇、〇、〇、四

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】

季節の焼魚

三、八、〇、〇、四

特選和牛ヒレ炭火焼

六、六、〇、〇、四

松茸ふらい

五、五、〇、〇、四

松茸ご飯釜炊き

三、五、〇、〇、四

※松茸ご飯へのご変更は二名様より、
お部屋の皆様で承ります。

※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。