昼 PP PP 書 令 ナ 年 九 月

時

半迄

2 O ス~ О 円

>平日限定スペシ 先付 鮑法蓮草菊花浸し ャルランチ

名物

御造り あげ田楽

焼八寸 本日の湊より

秋鮭味噌柚庵焼き

胡麻とうふ 革おろし 焼き鯖寿し 銀杏

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

南瓜ぜんざい

一五、 四

O

円

月

z, *z*,

О ス 円

~旬の味覚とうかい厳選黒毛和牛コ

~旬の味覚と豆水とうふ 2 ス~

光八寸 青菜と粟麩白和え

いちょう芋 銀杏焼き目栗 海老寿し 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

名物 豆水とうふ又は翁とうふ

烧物 銀鱈味噌柚庵焼き

きのこご飯

洋梨みつ煮

光八寸 青菜と粟麩白和え いちょう芋 銀杏 焼き目栗 子持ち鮎有馬煮 帆立玄米揚げ 海老寿し

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

烧物 特選和牛ヒレたたき

御食事

甘味 きのこご飯

洋梨みつ煮

祝い 膳 」と「芝特 別会席」は三日前までのご予約をお願い いく たします。

芝特別会席

三三、

О

O

О

円

芝の八寸

渡り蟹キャビア

北寄貝菊花浸

松茸ふらい

お () ※「お

二五 O

円

光八寸 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

合肴 秋鮭豊年揚げ松茸あ んかけ

本日

の湊より

あげ

田

楽

お豆腐 豆水とうふ

烧物 特選和牛炭火焼

御食事 鯛赤飯

水菓子 ロン

一、季節の甘味

松茸ご飯 コンソメ仕立て

特選和牛しゃぶしゃぶ

御子樣

焼物 等・アイスクリーム・果物豆水とうふ・お造り・揚物・煮物

季節の焼魚

旬

三、八00円

特選和牛上少炭火燒 六、六00月

ずふら 五、五口

鱧と松茸小鍋仕立て

寄せとうふ

0

革ご飯釜炊き

お部屋の皆様で承ります。※松茸で飯へのご変更は二名様より、 三、五00円

場合がございますので予めご了承下さい。※季節食材の為、料理内容に多少の変更がある

東京光

PP PP 書 年 月

半迄

О O 円 昼

~平日限定スペシ 先付 ルランチコ ス~

名物 大根スー プ煮湯葉あ んかけ

御造り

あげ田楽

本日の湊より

焼八寸

青菜椎茸煮浸し 柿白和え

海老芋唐揚げ かます玄米揚げ

海老旨煮

お豆腐

特選和牛肉とうふ

御食事

鮭ご飯

豆乳ぷりん

五五 四 O

円

月

~旬の味覚とうかい厳選黒毛和

ス

~旬の味覚と豆水とうふ ス~

落花生とうふ 柿なます

落花生とうふ

柿なます

合鴨ロース煮

かます炙り寿し 松笠くわい

合鴨ロース煮

かます炙り寿し 松笠くわい

名物

あげ田楽

御造り 本日の湊より

御造り

本日の湊より

名物

あげ田楽

名物

お豆腐

とろめんとうふ蟹みぞれ鍋

豆水とうふ又は新とうふ

烧物

烧物

特選和牛ヒレたたき

甘鯛の焼物

御食事

かにご飯

りんご蜜煮

かにご飯

りんご蜜煮

たします。 御子樣

焼物 等・アイスクリーム・果物豆水とうふ・お造り・揚物・煮物

特別会席 三、 О

※「お

祝い

膳

」と「芝特

別会席」は三日前までのご予約をお願

Vì

VI

お

()

_

五

O

円

芝の ハす

香箱蟹キャビア 壬生菜鮑煮浸し ふぐ唐揚げ

青菜子持昆布お浸し

かます炙り寿し

松笠くわ

海老旨煮

柿紅白なます

柔らか鮑

からすみ

寄せとうふ

季節のお吸 Vì

あげ 田楽

御造り

あげ田楽

宝船に旬の

合肴

お豆腐

海老芋とずわ

い

豆水とうふ

焼きタラバ

特選和牛しゃぶしゃぶ コンソメ仕立て

百合根ご飯

季節の甘味

円

旬

季節の焼魚 三、八〇〇

特選和牛ヒレ炭火焼 六、六00月

海老芋磨揚げ/311

予めご了承下さい。 がある場合がございますので、 ※季節食材の為、料理内容に多少の変更



メロン

水菓子 鯛赤飯 御食事

特選和牛炭火燒

烧物