

御品書き 令和七年十一月・十二月

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

大根スープ煮湯葉あんかけ

名物

あげ田楽

御造り

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

甘味

豆乳ぷりん

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

落花生とうふ

柿なます

合鴨コース煮

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

名物

豆水とうふ又は翁とうふ

焼物

甘鯛の焼物

御食事

かにご飯

甘味

りんご蜜煮

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

落花生とうふ

柿なます

合鴨コース煮

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

お豆腐

とろめんととうふ蟹みぞれ鍋

焼物

特選和牛ヒレたたき

御食事

かにご飯

甘味

りんご蜜煮

※「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

青菜子持昆布お浸し

柔らか鮑 からすみ

かます炙り寿し 松笠くわい

海老旨煮 柿紅白なます

名物

あげ田楽

御造り

宝船に旬の魚

合肴

海老芋とずわい蟹

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

一、芝の八寸

香箱蟹キャビア

壬生菜鮑煮浸し

ふぐ唐揚げ

一、寄せとうふ

一、季節のお吸い物

一、あげ田楽

一、焼きタラバ蟹

一、特選和牛しゃぶしゃぶ

コンソメ仕立て

一、百合根ご飯

一、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

海老芋唐揚げ

10/31より

二、二、〇、〇、四

※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。