

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
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
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
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 寄せとうふ

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

【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。

御品書き 令和七年十一・十二月

昼コース ー 一時半迄

竹 ー 一一、〇〇〇円

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

かます炙り寿し

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、四〇〇円

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、〇〇〇円

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、〇〇〇円

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

揚げ海老芋蟹湯葉あんかけ

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、〇〇〇円

厳選した旬の食材を
使用したコースです。

※お苦手食材やアレルギー食材
がある場合、対応が難しい
コースとなります。

御子様御膳

六、〇〇〇円

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
TOKYO SHIBA
TOUFUYA UKA