

御品書き令和七年十一・十二月

竹 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 豆乳ぶりん

花 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

豆水とうふ又は翁とうふ

お豆腐 焼物 甘鯛の焼物

御食事 かにご飯

甘味 りんご蜜煮

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 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

名物 あげ田楽

御造り 本日の湊より

豆水とうふ蟹みぞれ鍋 とろめんとうふ蟹みぞれ鍋

お豆腐 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。

御子様御膳

六、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

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

お祝い膳

二五、〇〇〇円

芝特別会席

三三、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

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

旬の一品

香箱蟹キャビア 壬生菜鮑煮浸し

ふぐ唐揚げ

一、季節のお吸い物

あげ田楽

焼きタラバ蟹

一、季節の甘味

特選和牛しゃぶしゃぶ コンソメ仕立て

一、季節の甘味

特選和牛しゃぶしゃぶ コンソメ仕立て

一、季節の甘味

※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 湘

TOKYO SHIBA
TOUFUYA UKAI

とうふや
うき

