

御品書き 令和八年一・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

寒ぶり大根

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

焼八寸

菜の花にからすみ

いくらなます

禅丸椎茸ふらい

鯖唐揚げ 海老寿し

黒豆みつ煮

お豆腐

特選和牛肉とうふ

御食事

芝の五目ご飯

甘味

栗麩しるこ

花 ー 一五、四〇、〇円

旬の味覚と豆水とうふコース

先八寸

ずわいかに青菜酢浸し

菜の花にからすみ

合鴨くわ焼き

黒豆みつ煮

養老とうふ

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

ふく唐揚げ

御食事

鯛ご飯

甘味

豆乳寄せと苺

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

ずわいかに青菜酢浸し

菜の花にからすみ

合鴨くわ焼き

黒豆みつ煮

養老とうふ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

お豆腐

吟醸とうふ甘鯛せり鍋

焼物

特選和牛ヒレたたき

御食事

鯛ご飯

甘味

豆乳寄せと苺

※「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

ずわいかに青菜酢浸し

柔らか鮑 からすみ

海老寿し 子持ち昆布

生雲丹とふく炙り

名物

あげ田楽

御造り

宝船に旬の魚

合肴

甘鯛と聖護院大根

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

季節の果物

芝特別会席

三三、〇〇、〇円

ー 寄せとうふ

ー 季節のお吸い物

ー 芝の八寸

殻盛り柔らか鮑

ふく合混ぜ

からすみ

ー あげ田楽

ー タラバかにふらい

ー 特選和牛しゃぶしゃぶ

コンソメ仕立て

ー ほたてご飯

ー 季節の甘味

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

ふく唐揚げ

三、三〇、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。