御品書き 令和八年三月

昼コース ～一時半迄

竹 一一、〇〇〇円
～平日限定スペシャルランチコース～

先付
新馬鈴薯含め煮と特選和牛

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

焼八寸
鱒桜寿し
桜海老春菜浸し
ゆかり海老 たけの子
鰆木の芽焼き
山菜天ぷら

お豆腐
豆水とうふ

御食事
たけの子ご飯

甘味
桜豆乳しるこ

花 一五、四〇〇円
～旬の味覚と豆水とうふコース～

先八寸
さざえ春菜浸し
鯛桜寿し
蛸もずく

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
桜鱒ふき味噌焼き

御食事
たけのこ桜海老ご飯

甘味
春苺と抹茶寄せ

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
さざえ春菜浸し
鯛桜寿し
蛸もずく

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

お豆腐
吟醸とうふと鮎魚女 菜の花鍋

焼物
特選和牛ヒレたたき

御食事
たけのこ桜海老ご飯

甘味
春苺と抹茶寄せ

※「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
桜海老春菜浸し
柔らか鮑
からすみ 桜鱒寿し
蛸もずく

名物
あげ田楽

御造り
宝船に旬の魚

合肴
若竹はまぐり

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

一、寄せとうふ
一、芝の八寸
富士鱒タルタルキャビア
車海老握り寿し
吹き寄せ蛤
一、鮑とたけのこ小鍋仕立て
※十名様以上の場合は、お椀でのご提供となります。
一、あげ田楽
一、伊勢海老と白身魚
一、特選和牛しゃぶしゃぶ
コンソメ仕立て
一、白魚ご飯
一、季節の甘味

御子様御膳 六、〇〇〇円

豆水とうふ・お造り・揚物・煮物
焼物 等・アイスクリーム・果物

※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 とうふ屋うかい
TOKYO SHIBA TOUFUYA UKAI