

御品書き

平成三十年度一、二月

竹 平日限定

五、九四〇円
〜三時迄

先付

新筍と貝柱しんじょ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

ふろふき大根

八寸

蛤ちり酢

あわふ胡麻かけ
海老寿し

名物

豆水とうふ

御食事

芝の鶏めし

甘味

淡雪

松

七、五六〇円
〜三時迄

先付

新筍と貝柱しんじょ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

ふろふき大根

八寸

蛤ちり酢

あわふ胡麻かけ
海老寿し

名物

豆水とうふ

強肴

ぶり竜田揚げ

御食事

芝の鶏めし

甘味

淡雪

花

一〇、八〇〇円

先八寸

養老とうふ

芹と北寄貝
鴨くわ焼

名物

あげ田楽

御凌ぎ

かに飯蒸し

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

鯛磯香り焼

御食事

深川ご飯

水物

はっさく

月

一三、五〇〇円

先八寸

養老とうふ

芹と北寄貝
鴨くわ焼

名物

あげ田楽

御椀

蕪と焼白子

白味噌仕立て

御凌ぎ

かに飯蒸し

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

深川ご飯

水物

はっさく

芝特別会席

一六、二〇〇円

一、鮑と海老芋

一、九絵雲丹包み

一、あげ田楽

一、寒ぶり香味焼

一、とろめん豆腐と蟹みぞれ鍋

一、芝特選

ローストビーフ

一、百合根ご飯

一、苺あずき

おすすめ

翁とうふ

鍋仕立豆水とうふを翁とうふに変更出来ます。(変更はお部屋毎とさせて頂きます)

御子様御膳

三、七八〇円

豆水とうふ・揚物・煮物・焼物・お造り等・果物・アイス・ご飯

(税込・サービス料別途)

※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。

