

# 御品書き

令和元年 五、六月

花 一〇、八〇〇円

先八寸 一三、五〇〇円

湯葉とろ 炙り蛸とまと  
ちまき寿し 川海老

丸十蜜煮

名物 あげ田楽

御造り

本日の湊より

令着 丸茄子揚げ浸し

焼物 豆水とうふ

名物 相並ちら酢添え

御食事 しらすご飯

甘味 びわ 蓬とうふ

先八寸 一、初夏の八寸  
湯葉とろ 炙り蛸とまと  
ちまき寿し 川海老

丸十蜜煮

名物 あげ田楽

御椀 牡丹はも

御造り

本日の湊より

令着 丸茄子揚げ浸し

焼物 豆水とうふ

名物 特選和牛炭火焼

御食事 しらすご飯

甘味 びわ 蓬とうふ

芝特別会席 一六、二〇〇円

一、 鰯炙り

初夏の八寸  
炙り蛸とまと 生湯葉キヤビア

丸茄子ごまあん 豆おこわ

辛子れんこん

一、 あげ田楽

若鮎揚げ

寄せとうふ

芝特選ローストビーフ

焼穴子と新しょうがご飯

一、 アーモンド豆腐

## 昼コース 平日限定 13時迄

竹 五、九四〇円

松 七、五六〇円

### おすすめ 冷製松前とうふ

お一人様一、二〇〇円の追加で  
鍋仕立豆水とうふを

冷製松前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。  
(~九月十五日まで)

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)

### 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)

場合がございますので予めご了承下さい。

穴子ざく 菜葉とうふ  
ます笹寿し 若鮎揚げ

錦たまご

名物 豆水とうふ

御食事 豆ご飯

甘味 水ようかん

穴子ざく

ます笹寿し

若鮎揚げ

錦たまご

名物 豆水とうふ

御食事 豆ご飯

甘味 水ようかん

穴子ざく

ます笹寿し

若鮎揚げ

錦たまご

名物 豆水とうふ

御食事 豆ご飯

甘味 水ようかん

穴子ざく

ます笹寿し

若鮎揚げ

錦たまご

名物 豆水とうふ

御食事 豆ご飯

甘味 水ようかん

東京  
芝  
とうふや

TOKYO SHIBA  
TOUFUYA UKAI