

御品書き

令和元年 五、六月

花

一〇、八〇〇円

先八寸

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

御造り

本日の湊より

合肴

丸茄子揚げ浸し

名物

豆水とうふ

焼物

相並ちり酢添え

御食事

しらすご飯

甘味

びわ 蓬とうふ

月

一三、五〇〇円

先八寸

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

合肴

丸茄子揚げ浸し

名物

豆水とうふ

焼物

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、
鱧炙り

一、
あげ田楽

一、
初夏の八寸

炙り蛸とまと 生湯葉キャビア
丸茄子ごまあん 豆おこわ
辛子れんこん

一、
若鮎揚げ

一、
寄せとうふ

一、
芝特選ローストビーフ

一、
焼穴子と新しうがご飯

一、
アーモンド豆腐

昼コース

平日限定

〓三時迄

竹

五、九四〇円

松

七、五六〇円

先付

翡翠なす

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

牛柔らか煮とまと

八寸

穴子ざく 蓴菜とうふ

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

先付

翡翠なす

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

牛柔らか煮とまと

八寸

穴子ざく 蓴菜とうふ

ます笹寿し 若鮎揚げ

錦たまご

名物

豆水とうふ

焼物

ふっこ油焼

御食事

豆ご飯

甘味

水ようかん

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)

御子様御膳

三、七八〇円

豆水とうふ・揚げ物・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。