

御品書き

令和元年 七、八月

花

一〇、八〇〇円

先八寸

- 鮑と海そうめん
- ほおずき山桃
- 炙かます寿し
- 海老からすみ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

賀茂なす胡麻和え

名物

豆水とうふ

焼物

あなご山椒焼

御食事

じゃこ万願寺ご飯

甘味

いちじく

月

一三、五〇〇円

先八寸

- 鮑と海そうめん
- ほおずき山桃
- 炙かます寿し
- 海老からすみ

名物

あげ田楽

御椀

海老真丈

御造り

本日の湊より

合肴

賀茂なす胡麻和え

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火烧

御食事

じゃこ万願寺ご飯

甘味

いちじく

芝特別会席

一六、二〇〇円

一、毛蟹そうめん

一、あげ田楽

一、とうきびすり流し

一、鰻ちまき

一、松前とうふ

一、芝特選ローストビーフ

一、鮎ご飯

一、桃こおり

昼コース

平日限定 〓三時迄

竹

五、九四〇円

先付

手延そうめん

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

冷し鉢

にしん茄子

八寸

とうきびすり流し

黒胡麻とうふ

ほおずき山桃

あゆ笹寿し

名物

豆水とうふ

御食事

しょうがご飯

甘味

青梅葛きり

松

七、五六〇円

先付

手延そうめん

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

冷し鉢

にしん茄子

八寸

とうきびすり流し

黒胡麻とうふ

ほおずき山桃

あゆ笹寿し

名物

豆水とうふ

焼物

たかべ塩焼

御食事

しょうがご飯

甘味

青梅葛きり

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。

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・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。

