

御品書き

令和元年 一〇月

花

一一、四〇〇円

先八寸

菊菜とあわふ胡桃和え  
はじけ栗 石川芋  
秋刀魚寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

秋茄子と帆立

名物

豆水とうふ

焼物

あまだい塩焼

御食事

松茸ご飯

甘味

洋梨みつ煮

月

一四、二〇〇円

先八寸

菊菜とあわふ胡桃和え  
はじけ栗 石川芋  
秋刀魚寿し

名物

あげ田楽

御椀

鯛かぶら

御造り

本日の湊より

合肴

秋茄子と帆立

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

松茸ご飯

甘味

洋梨みつ煮

芝特別会席

一六、九〇〇円

一、九絵の潮仕立て

一、あげ田楽

一、中秋の八寸

秋茄子と湯葉黄菊と青菜浸し  
鯖寿し蓮根あちら漬  
塩煎り銀杏

一、松茸とうふ

一、特選和牛ロース味噌漬け

一、秋鮭ご飯

一、ぶどうづくし

昼コース

平日限定

〓三時迄

竹

六、四五〇円

松

八、一〇〇円

先付

蓮むし

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

芝錦秋煮

八寸

ほうれん草白和え

茸おろし ます寿し

子持ち鮎有馬煮

名物

豆水とうふ

御食事

きのこのご飯

甘味

南瓜ぜんざい

先付

蓮むし

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

芝錦秋煮

八寸

ほうれん草白和え

茸おろし ます寿し

子持ち鮎有馬煮

名物

豆水とうふ

焼物

芝の治部煮

御食事

きのこのご飯

甘味

南瓜ぜんざい

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

四、二九〇円

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。

