

御品書き 令和元年 十一月、十二月

花

一一、四〇〇円

先八寸

落花生とうふいくら膾  
柿の葉寿し  
鴨口ース煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

海老芋含め煮

名物

豆水とうふ

焼物

銀たら柴焼

御食事

鯛ご飯

甘味

熟柿しるこ

月

一四、二〇〇円

先八寸

落花生とうふいくら膾  
柿の葉寿し  
鴨口ース煮

名物

あげ田楽

御椀

かに真丈

御造り

本日の湊より

合肴

海老芋含め煮

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

鯛ご飯

甘味

熟柿しるこ

芝特別会席

一六、九〇〇円

一、柿の白和え

炙りふく握り

海老キャビア

一、あげ田楽

一、かぶら蒸

一、クラブ蟹炭火焼

一、寄せとうふ

一、芝特選

ローストビーフ

一、鯛茶漬け

一、季節の水菓子

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

芋の子餅とつみれ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

蟹飛竜頭

八寸

蕪いくら

しめじ青菜浸し

海老おかし揚げ

名物

豆水とうふ

御食事

芋ご飯

甘味

豆乳ぷりん

先付

芋の子餅とつみれ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

蟹飛竜頭

八寸

蕪いくら

しめじ青菜浸し

海老おかし揚げ

名物

豆水とうふ

揚物

ふく唐揚げ

御食事

芋ご飯

甘味

豆乳ぷりん

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・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。

