

御品書き

令和二年 一、二月

花

一一、四〇〇円

先八寸

養老とうふ 鴨くわ焼
芹と北寄貝
菜花に生からすみ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

御凌ぎ

かに飯蒸し

名物

豆水とうふ

焼物

さわら味噌柚庵焼

御食事

深川ご飯

水物

はっさく

月

一四、二〇〇円

先八寸

養老とうふ 鴨くわ焼
芹と北寄貝
菜花に生からすみ

御椀

蕪と焼白子

白みそ仕立て

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

御凌ぎ

かに飯蒸し

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

深川ご飯

水物

はっさく

芝特別会席

一六、九〇〇円

一、
鮑大根

一、
あげ田楽

一、
鰯なます

一、
とろめん豆腐と
蟹みぞれ鍋

一、
特選和牛ロース味噌漬

一、
百合根ご飯

一、
芝の苺

昼コース

平日限定

〆三時迄

竹

六、四五〇円

松

八、一〇〇円

先付

新筍と貝柱しんじょ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

ふろふき大根つみれ

八寸

蛤ちり酢 海老寿し

菜花に生からすみ

あわふ胡麻かけ

名物

豆水とうふ

御食事

芝の鶏めし

甘味

ほうじ茶羊羹

先付

新筍と貝柱しんじょ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

ふろふき大根つみれ

八寸

蛤ちり酢 海老寿し

菜花に生からすみ

あわふ胡麻かけ

名物

豆水とうふ

強肴

ぶり竜田揚げ

御食事

芝の鶏めし

甘味

ほうじ茶羊羹

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・揚げ物・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。

