

# 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

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

一、鮑大根

一、あげ田楽

一、鮪なます

一、鮪なます

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、豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

一、芝の苺

一、豆水とうふ

水物

深川ご飯

水物

はっさく

昼コース 平日限定 13時迄

竹

六、四五〇円 先付  
新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

名物 あげ田楽

名物 あげ田楽

名物 あげ田楽

※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。

松

八、一〇〇円 先付  
新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

名物 あげ田楽

名物 あげ田楽

名物 あげ田楽

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)

昼コース 平日限定 13時迄

竹

六、四五〇円 先付  
新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

昼コース 平日限定 13時迄

竹

六、四五〇円 先付  
新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

新筍と貝柱しんじよ

名物 あげ田楽

芝特別会席

一六、九〇〇円

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

一、鮑大根

一、あげ田楽

一、鮪なます

一、鮪なます

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、豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

一、芝の苺

一、豆水とうふ

水物

深川ご飯

水物

はっさく

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)