

鶯沼

豆水とうふコース

五、五〇〇円

利き湯葉

季節の盛り合わせ

床伏春菜浸し

稚鮎玄米揚げ 落の薑天婦羅

あげ炭火烧

豆水とうふ又はくみあげとうふ

鶏つくね

桜海老ご飯

蓬白玉ぜんざい

季節の味覚と

若竹とうふコース

六、六〇〇円

くみあげとうふ

季節の盛り合わせ

床伏春菜浸し

稚鮎玄米揚げ 落の薑天婦羅

あげ田楽

若竹とうふ鍋

豚のやわらか煮

梅しらすご飯

桜あんみつ

鶯沼特製

とうふ牛なべコース

七、七〇〇円

季節の料理長

特撰とうふコース

九、九〇〇円

くみあげとうふ

季節の八寸

あげ炭火烧

本日の湊より

とうふ牛なべ

醤油仕立てまたは味噌仕立て

お食事

桜あんみつ

料理長より季節の盛り合わせ

蛤真薯

鱒竜田揚

利き湯葉

吟醸とうふと

あいなめ春菜鍋

黒毛和牛の網焼き

桜海老ご飯

桜あんみつ