

御品書き 令和二年 三、四月

花

一、一、四〇〇円

先八寸

磯香さざえ

蛸もずく

鯛桜寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

吹き寄せ蛤

名物

豆水とうふ

焼物

やまめ沢焼

御食事

たけのこご飯

甘味

春苺と抹茶よせ

月

一四、二〇〇円

先八寸

磯香さざえ

蛸もずく

鯛桜寿し

御椀

あいなめ沢煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

吹き寄せ蛤

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火焼

御食事

たけのこご飯

甘味

春苺と抹茶よせ

芝特別会席

一六、九〇〇円

一、若竹蛤

一、あげ田楽

一、初鰹たたき

一、焼たけのこと
鱒柚庵焼

一、寄せとうふ

一、芝特選
ローストビーフ

一、桜海老ご飯

一、文旦ゼリーと苺

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

胡麻とうふ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

新じゃがと豚角煮

八寸

豌豆すり流し

ふく煮凝り

たけのこ飯蛸

鯛笹寿し

名物

豆水とうふ

御食事

ひじきご飯

甘味

豆の花

先付

胡麻とうふ

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

煮物

新じゃがと豚角煮

八寸

豌豆すり流し

ふく煮凝り

たけのこ飯蛸

鯛笹寿し

名物

豆水とうふ

焼物

鱒しそ焼

御食事

ひじきご飯

甘味

豆の花

季節限定

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・アイスクリーム・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。

