御品書き　令和二年　七、八月

花　一一、四〇〇円

先八寸
鮑と海そうめん
ほおずき山桃
炙かます寿し
海老からすみ
揚ゴーヤ

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

合着
丸なす胡麻和え

名物
豆水とうふ

焼物
あなご山椒焼

御食事
白海老ご飯

甘味
いちじく

月　一四、二〇〇円

先八寸
鮑と海そうめん
ほおずき山桃
炙かます寿し
海老からすみ
揚ゴーヤ

御椀
牡丹はも

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

名物
豆水とうふ

焼物
特選和牛炭火焼

御食事
白海老ご飯

甘味
いちじく

芝特別会席　一六、九〇〇円

一、芝の八寸
ほおずき山桃
炙りかます寿し
柔らか鮑
海老からすみ 枝豆

一、とうきびすり流し

一、あげ田楽

一、鱧炙り

一、松前とうふ

一、芝特選ローストビーフ

一、鮎ご飯

一、夕張メロン

昼コース　平日限定　～三時迄

竹　六、四五〇円

先付
手延そうめん

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

八寸
とうきびすり流し
水茄子と鰻
ほおずき山桃
あゆ笹寿し
川海老　枝豆

名物
豆水とうふ

御食事
じゃこ万願寺ご飯

甘味
青梅葛きり

松　八、一〇〇円

先付
手延そうめん

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

八寸
とうきびすり流し
水茄子と鰻
ほおずき山桃
あゆ笹寿し
川海老　枝豆

名物
豆水とうふ

焼物
たかべ塩焼

御食事
じゃこ万願寺ご飯

甘味
青梅葛きり

おすすめ
冷製松前とうふ
お一人様一、五〇〇円の追加で
鍋仕立豆水とうふを
冷製松前とうふに変更出来ます。

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。

東京芝
とうふ屋うかい
TOKYO SHIBA TOUFUYA UKAI