

御品書き

令和二年 九・一〇月

花

一一、四〇〇円

先八寸

菊菜とあわふ胡桃和え
はじけ栗 からすみ
子持ち鮎有馬煮
えび菊花寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

秋茄子と帆立

名物

豆水とうふ

焼物

あまだい若狭焼

御食事

きのこご飯

甘味

洋梨みつ煮

月

一四、二〇〇円

先八寸

菊菜とあわふ胡桃和え
はじけ栗 からすみ
子持ち鮎有馬煮
えび菊花寿し

御椀

甘鯛かぶら

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛炭火烧

御食事

きのこご飯

甘味

洋梨みつ煮

芝特別会席

一六、九〇〇円

一、九絵と吟醸とうふ

一、雲丹そば

一、あげ田楽

一、中秋の八寸

九絵湯引き

黄菊と青菜浸し

炙り鯖寿し

蓮根あちら漬

松葉ぎんなん

一、特選和牛ロース味噌漬

一、秋鮭ご飯

一、抹茶あんみつ

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

ゆば蒸し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

八寸

ほうれん草白和え

茸おろし ます寿し

子持ち鮎有馬煮

帆立おかし揚げ

名物

豆水とうふ

御食事

五目おこわ

甘味

南瓜ぜんざい

先付

ゆば蒸し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

八寸

ほうれん草白和え

茸おろし ます寿し

子持ち鮎有馬煮

帆立おかし揚げ

名物

豆水とうふ

焼物

さわら塩焼

御食事

五目おこわ

甘味

南瓜ぜんざい

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)

※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。

