

## 皐月（5月）ご昼食

### ◆ 一句三彩 2,300 円

旬の一皿 茶碗蒸し新緑餡掛け 海老つまみ  
小鉢二種 長芋めかぶとろろ 梅かつお麩  
ひじき煮

<魚か肉料理から1品お選びください>

魚料理 鱸と野菜の若草焼  
野菜色々 バジルクリームマヨネーズ  
鱈の煮付けと蒸し茄子オランダ煮  
里芋唐揚げ 合い混ぜ葱

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 豚角煮の炙りと春野菜の温かいサラダ  
紫玉葱 水菜 人参ドレッシング  
食事 源泉米 しじみ汁 香の物



イメージ

### ◆ 一句五彩 2,800 円

旬の一皿 茶碗蒸し新緑餡掛け 海老つまみ  
小鉢二種 長芋めかぶとろろ 梅かつお麩  
ひじき煮

<魚か肉料理から1品お選びください>

魚料理 鱸と野菜の若草焼  
野菜色々 バジルクリームマヨネーズ  
鱈の煮付けと蒸し茄子オランダ煮  
里芋唐揚げ 合い混ぜ葱

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 豚角煮の炙りと春野菜の温かいサラダ  
紫玉葱 水菜 人参ドレッシング  
造り 本日の造り  
揚物 野菜のかき揚げ  
食事 源泉米 しじみ汁 香の物



イメージ

### ◆ 箱庭～HACONIWA～ 4,500 円

先付 水雲茶碗蒸し 海老つまみ  
とろろ酢 つぶ貝酒煎り 梅かつお麩

箱拵盛 蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休館  
クリームチーズ鯛酒盗掛け  
玉子かすてら 柑橘ジャム  
柏の葉寿司  
稚鮎山椒煮  
地鶏富貴味噌焼  
ひじき白和え  
造り 本日の造り あしらい色々  
煮物 縁特製のっぺい煮  
揚物 野菜のかき揚げ 海老の天麩羅  
食事 季節の自家製手打ち蕎麦



イメージ

◆ 会席コース 華 7,000 〈事前予約制〉 3日前までにお申し込みください

前菜 水雲茶碗蒸し 海老つみれ  
とろろ酢 つぶ貝酒煎り 梅かつお麩  
玉子かすてら  
クリームチーズ鯛酒盗掛け  
蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休館  
柏の葉寿司  
御椀 清汁仕立て  
鮎並唐揚げ 焼き茄子 順才 芽葱  
造り 本日の造り あしらい色々  
焼物 鱸と野菜の若草焼  
野菜色々 バジルクリームマヨネーズ  
煮物 豚角煮 冬瓜  
オクラ 小芋  
食事 茶飯 お茶の佃煮 ジャコ  
しじみ汁 香の物  
本日のデザート

## 水無月（6月）ご昼食

### ◆ 一句三彩 2,300 円

旬の一皿 枝豆茶碗蒸し 銀餡  
小鉢 青菜と蒸し鶏のお浸し  
冬瓜スープ煮 蟹カマ餡掛け

<魚か肉料理から1品お選びください>

魚料理 真鯛南蛮味噌焼  
丸茄子 焼青唐  
梶木鮪さっぱり煮付け 黒酢バター風味  
蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 丸茄子と合鴨のトマト味噌焼き  
焼うどん 刻みパセリ  
食事 源泉米 しじみ汁 香の物



### ◆ 一句五彩 2,800 円

旬の一皿 枝豆茶碗蒸し 銀餡  
小鉢 青菜とお蒸し鶏のお浸し  
冬瓜スープ煮 蟹カマ餡掛け

<魚か肉料理から1品お選びください>

魚料理 真鯛南蛮味噌焼  
丸茄子 焼青唐  
梶木鮪さっぱり煮付け 黒酢バター風味  
蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 丸茄子と合鴨のトマト味噌焼き  
焼うどん 刻みパセリ  
造り 本日の造り  
揚物 野菜のかき揚げ  
食事 源泉米 しじみ汁 香の物



◆ 箱庭～HACONIWA～ 4,500 円

先付	枝豆すり流し 焼き茄子生ハム巻き 順才 蛙天豆 くこの実
箱益盛	茗荷白身寿司 水雲酢 とろろ大根 クリームチーズ鯛酒盗掛け ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼 ゴーヤそぼろ味噌炊き 松の実 アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ 石垣南瓜 黒豆
造り	本日のお造り あしらい色々
煮物	縁特製のっぺい煮
揚げ物	丸茄子と白身魚の煮おろし 揚げ牛蒡 枝豆 水菜
食事	手打ち蕎麦 薬味

◆ 会席コース 華 7,000 円 〈事前予約制〉 3 日前までにお申し込みください

前菜	茗荷白身寿司 水雲酢 とろろ大根 ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼 アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ 石垣南瓜 黒豆
御椀	枝豆すり流し 焼き茄子生ハム巻き 順才 蛙天豆 くこの実
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	鮎南蛮味噌焼 はじかみ 焼青唐
煮物	冬瓜スープ煮 ヤングコーン 小芋 蟹餡掛け
食事	新生姜と茗荷御飯 じゃこ梅風味 しじみ汁 香の物
本日のデザート	