

皐月（5月）ご昼食

◆ 江戸三白ランチ 2,800 円

小鉢 ひじき煮
揚物 野菜のかき揚げ 海老の天麩羅
鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
 源泉米 薬味



イメージ

◆ 江戸五白ランチ 3,500 円

小鉢 ひじき煮
焼物 鯛かま山椒焼
揚物 野菜のかき揚げ 海老の天麩羅
煮物 冬瓜の挽き肉玉子餡掛け
鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
 源泉米 薬味



イメージ

◆ 箱庭～HACONIWA～ 5,000 円

先付 水雲茶碗蒸し 海老つまれ
 とろろ酢 つぶ貝酒煎り 梅かつお麴
箱拵盛 蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休餡
 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
本日のデザート



イメージ

◆ 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 水雲茶碗蒸し 海老つまれ
 とろろ酢 つぶ貝酒煎り 梅かつお麴

	玉子かすてら
	クリームチーズ鯛酒盗掛け
	蛸柔煮と南京白扇揚げ 利休餡
	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 じゃこ
	しじみ汁 香の物
本日のデザート	

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。

水無月（6月）ご昼食

◆ 江戸三白ランチ 2,800 円

小鉢	枝豆茶碗蒸し 銀餡
揚げ物	旬野菜のかき揚げと魚天麩羅
鯛茶漬	鯛の造り 胡麻醤油にて
	源泉米 薬味



イメージ

◆ 江戸五白ランチ 3,500 円

小鉢	枝豆茶碗蒸し 銀餡
焼物	鯛かま酒盗焼
揚げ物	旬野菜のかき揚げと魚天麩羅
煮物	冬瓜スープ煮 蟹餡掛け
鯛茶漬	鯛の造り 胡麻醤油にて
	源泉米 薬味



イメージ

◆ 箱庭〜HACONIWA〜 5,500 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
前菜	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
本日のデザート	

◆ 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	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	

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。