

ご夕食

JAPANESE CUISINE
日本料理



午後5時30分〜午後11時（午後9時30分ラストオーダー）

くぐりの御菜

酒肴にぴったりな旬の盛り合わせ。お好みに合わせて、料理を追加していただけます。
厳選された美味しいお酒と共に楽しみください。

はじめの御菜 二、七〇〇円

- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
- 一、真蛸桜煮と芽キャベツの酢味噌和え
花びら百合根
- 一、姫栄螺木の芽味噌
- 一、鯛の子花煮
- 一、合鴨ロース煮 大根サラダ
- 一、卵の花煮
- 一、一口ちらし寿司
- 一、新水雲酢 とろろ大根
- 一、縁特製のつぺい煮

参の御菜 八、五〇〇円

- はじめの御菜
- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
 - 一、真蛸桜煮と芽キャベツの酢味噌和え
花びら百合根
 - 一、姫栄螺木の芽味噌
 - 一、鯛の子花煮
 - 一、合鴨ロース煮 大根サラダ
 - 一、卵の花煮
 - 一、一口ちらし寿司
 - 一、新水雲酢 とろろ大根
 - 一、縁特製のつぺい煮

式の御菜 六、五〇〇円

- はじめの御菜
- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
 - 一、真蛸桜煮と芽キャベツの酢味噌和え
花びら百合根
 - 一、姫栄螺木の芽味噌
 - 一、鯛の子花煮
 - 一、合鴨ロース煮 大根サラダ
 - 一、卵の花煮
 - 一、一口ちらし寿司
 - 一、新水雲酢 とろろ大根
 - 一、縁特製のつぺい煮

本日の一品 若竹玉子豆腐

- 白魚 花びら人参 グリンピース
- 梅麴 美味出汁

造り 本日の造り あしらい色々

揚物 野菜天麩羅

主菜 桜鯛と新馬鈴薯の酒盗バター焼き スナッペンンドウ チーズ煎餅

本日の一品 若竹玉子豆腐

- 白魚 花びら人参 グリンピース
- 梅麴 美味出汁

造り 本日の造り あしらい色々

魚料理 春サーモン白味噌煮

- 新馬鈴薯 春キャベツ 占地
- 霞煎餅 グリンピース餡

肉料理 牛ばらと風トマト煮

- 新馬鈴薯 人参 玉葱
- 蓮根 隠元

食事 本日の食事

お料理内容は仕入れにより変更があります。
詳しくはスタッフへお問い合わせください。

※表示の価格には税金と10%のサービス料が含まれております。
※当店では新潟産米を使用しています。
※「式の御菜」「参の御菜」は21時までのオーダーとなります。

小料理

鉢盛

・ 香の物盛り合わせ	八〇〇円
・ クリームチーズ 鯛酒盗掛け	八〇〇円
・ 新水雲酢 ところろ大根	八〇〇円
・ 春の卵の花	八〇〇円
・ 真蛸桜煮	一、三〇〇円
・ 合鴨コース煮	一、六〇〇円

造り

・ 盛り合わせ一人前	一、八〇〇円
------------	--------

煮物／煮つけ

・ 縁特製のっぺい煮	一、六〇〇円
・ 牛ばら和風トマト煮	二、〇〇〇円
・ 春サーモン白味噌煮	二、四〇〇円

焼物／主菜

・ 桜鯛と新馬鈴薯の酒盗バター焼き	二、三〇〇円
・ 鰯と蛸烏賊の一夜干し	一、五〇〇円
・ 黒毛和牛のステーキ	五、五〇〇円
縁特製溜まり醤油ソースにて	

揚げ物

・ 天麩羅盛り合わせ	一、八〇〇円
・ 旬の搔き揚げ	八〇〇円

食事

・ 自家製手打ち蕎麦	一、五〇〇円
・ お茶漬け 八以下よりお選びください	一、二〇〇円
じゃこ有馬煮	
梅干し	
・ ご飯セット	八〇〇円
(源泉米 しじみ汁 香の物)	

デザート

・ 桜風味の抹茶ガトーショコラとバニラアイス	一、〇〇〇円
・ 苺白玉ぜんざい	一、四〇〇円