

ご昼食

JAPANESE CUISINE
日本料理

縁
YUKURI

Weekday

午前11時30分～午後3時（午後2時ラストオーダー）

箱庭

花籠膳

HANAKAGO

四、五〇〇円

数量限定

枳^{ます}に旬の味わいを彩り豊かに詰め込んだ
前菜をはじめ、目にも楽しいスペシャリテ。
お食事のメには
自家製手打ち蕎麦をお楽しみください。

壺の彩

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

縁特製のっぺい煮

式の彩

- 一、卯の花煮
- 一、一口ちらし寿司
- 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、鯛の子花煮のジュレ掛け
- 一、新水雲酢 とろろ大根
- 一、合鴨ロース煮 大根サラダ

参の彩

本日の造り

あしらい色々

春サーモン菜種焼

花蓮根 グリンピース餡

肆の彩

春キャベツと桜海老のかき揚げ

蛍烏賊天麩羅

手打ち蕎麦 薬味



写真はイメージです。

一旬五彩

二、八〇〇円

選べる主菜をはじめ、四季折々の新鮮な旬の素材を生かした料理をたっぷりと
楽しめるランチセット。植物性の完熟堆肥を使用した無農薬栽培の新潟産高級コシヒカリ
「源泉米」と共にお召し上がり下さい。

旬の一皿 若竹玉子豆腐 銀餡

造り 本日の造り

あしらいい色々

小鉢

卵の花煮

春大根のサラダ

揚物

春キャベツと

貝割れ大根 魚のほぐし身

桜海老のかき揚げ

梅ドレッシング 刻み海苔

新玉葱 三つ葉

主菜

△以下よりお選びください▽

食事

源泉米

魚料理

一、桜鯛と新馬鈴薯の酒盗バター焼き

しじみ汁 香の物

スナップエンドウ チーズ煎餅

二、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

一旬三彩

二、三〇〇円

主菜が選べるランチセット。四季折々の新鮮な旬の素材を生かした料理を、植物性の完熟堆肥を
使用した無農薬栽培の新潟産高級コシヒカリ「源泉米」と共にお楽しみ下さい。

旬の一皿 若竹玉子豆腐 銀餡

主菜

△以下よりお選びください▽

魚料理

一、桜鯛と新馬鈴薯の酒盗バター焼き

スナップエンドウ チーズ煎餅

二、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

小鉢

卵の花煮

春大根のサラダ

貝割れ大根

魚のほぐし身

梅ドレッシング

刻み海苔

食事

源泉米

しじみ汁 香の物