

ご昼食

JAPANESE CUISINE
日本料理

縁
YUKURI

Weekend

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

五、〇〇〇円

数量限定

枡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

デザート



写真はイメージです。

江戸五白ランチ

三、五〇〇円

「縁」自慢の鯛茶漬けと旬の料理をたっぷり楽しめるランチセット。
真鯛を特製の胡麻たれをつけてまずはお刺身で。
続いてご飯にのせて漬け井風に。
最後に薫り豊かな出汁をかけてお茶漬けにしてお召し上がりください。

小鉢 卯の花煮

焼物 鯛かま柚庵焼き

揚げ物 春キャベツと桜海老のかき揚げ
蛸烏賊天麩羅

煮物 縁特製のっぺい煮

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

江戸三白ランチ

二、八〇〇円

「縁」自慢の鯛茶漬けのランチセット。
真鯛を特製の胡麻たれをつけてまずはお刺身で。
続いてご飯にのせて漬け井風に。
最後に薫り豊かな出汁をかけてお茶漬けにしてお楽しみください。

小鉢 卯の花煮

揚げ物 春キャベツと桜海老のかき揚げ
蛸烏賊天麩羅

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

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。