



10月 ご昼食

～ご予約制のコース～

会席膳

箱庭 ～HACONIWA～

平日4,500円 休日5,500円

※前日の正午までにお申し込みください

会席コース

華 ～HANA～

7,000円

※3日前までにお申し込みください

先付 秋刀魚柚香メときのこのみぞれ和え
酢橘 春菊 散らし菊花

拵盛り 子持ち鮎有馬煮 木の芽
秋の実卵の花
鶏松風 干しぶどう
本日の笹巻寿司
玉子カステラ
柿とサーモンタルタル 山葵ドレッシング
青菜菊花浸し
胡桃豆腐 田楽味噌
クリームチーズ鯛酒盗掛け

煮物 縁特製のっぺい煮

造り 本日のお造り
あしらい色々

揚物 秋の野菜かき揚げと海老の天麩羅

食事 手打ち蕎麦

前菜 子持ち鮎有馬煮 木の芽
秋の実卵の花
鶏松風 干しぶどう
本日の笹巻寿司
玉子カステラ
クリームチーズ鯛酒盗掛け

御椀 合鴨ときのこの沢煮椀
胡桃豆腐 野菜色々 黒胡椒

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 梶木鮪のステーキ きのこソース
かもし牛蒡 マッシュポテト 有馬山椒

煮物 縁特製のっぺい煮

食事 わっぱ飯風炊き込みご飯
蟹身 秋鮭 舞茸 いくら
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

10月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 南瓜茶碗蒸し
海老つみれ 南瓜煎餅 銀餡

小鉢 青菜菊花浸し 湯葉 榎木茸 糸がき
鶏南蛮漬け 根菜色々 パプリカ

主菜
＜魚か肉料理から一品お選びください＞
魚料理 紅葉鯛の柚庵麴焼と蕎麦の実リゾット添え
きのこ色々 春菊 蓮根煎餅
梶木鮪のステーキ きのこソース
かもじ牛蒡 マッシュポテト 有馬山椒
※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理 黒毛和牛ときのこのすき焼き風
焼豆腐 笹切り葱 温泉卵

本日 本日の造り
揚物 秋の野菜かき揚げ
食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

一句三彩 2,500円

旬の一皿 南瓜茶碗蒸し
海老つみれ 南瓜煎餅 銀餡

小鉢 青菜菊花浸し 湯葉 榎木茸 糸がき
鶏南蛮漬け 根菜色々 パプリカ

主菜
＜魚か肉料理から一品お選びください＞
魚料理 紅葉鯛の柚庵麴焼と蕎麦の実リゾット添え
きのこ色々 春菊 蓮根煎餅
梶木鮪のステーキ きのこソース
かもじ牛蒡 マッシュポテト 有馬山椒
※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理 黒毛和牛ときのこのすき焼き風
焼豆腐 笹切り葱 温泉卵

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

10月 ご昼食

～休日～

江戸五白 3,500円

小鉢 南瓜茶碗蒸し
海老つみれ 南瓜煎餅 銀餡

煮物 鶏南蛮と大根白煮

揚物 秋の野菜かき揚げと沖きすの天麩羅

焼物 鯛かまの南部焼

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

江戸三白 2,800円

小鉢 南瓜茶碗蒸し
海老つみれ 南瓜煎餅 銀餡

揚物 秋の野菜かき揚げと沖きすの天麩羅

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味