

4月 ご昼食
～ 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	若竹豆腐 桜香白魚 花びら百合根
拵盛り	蛸烏賊黄身辛子掛け 富貴 胡麻豆腐 木の芽味噌 蕨 春サーモン露の薑味噌焼き 海老明太子鑄込み 人参かすてら クリームチーズ鯛酒盗掛け 筍とじゃこのおこわ 土佐ふりかけ 春キャベツとお揚げのサラダ
造り	本日のお造り あしらい色々
煮物	縁特製のっぺい煮
揚物	空豆と海老のかき揚げと鱈の天麩羅
食事	手打ち蕎麦 薬味

前菜	蛸烏賊黄身辛子掛け 富貴 胡麻豆腐 木の芽味噌 蕨 海老明太子鑄込み 人参かすてら クリームチーズ鯛酒盗掛け 筍とじゃこのおこわ 土佐ふりかけ
御椀	若竹豆腐 桜香白魚 花びら野菜 木の芽
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	桜鯛味噌袖庵焼き 雲丹菜種掛け 杏子蜜煮
煮物	縁特製のっぺい煮
食事	新馬铃薯御飯 しじみ味噌汁 香の物
デザート	

※休日のコース料金にはデザートと食後のお飲み物を
含んでおります。

平日はデザートセット追加料金1,000円にて承ります。

4月 ご昼食

～ 平日 ～

一句五彩 3,000円

<u>旬の一皿</u>	生海苔餡掛け茶碗蒸し
<u>小鉢</u>	南瓜の胡麻餡掛け 鶏そぼろ 春キャベツとお揚げのサラダ
<u>主菜</u>	<魚か肉料理から一品お選びください>
魚料理	桜鯛味噌柚庵焼き 雲丹菜種掛け 杏子蜜煮 春サーモン白味噌クリーム煮 里芋 芽キャベツ 占地
	※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理	大山地鶏と春野菜の塩麴唐揚げ 露の臺バターソース
<u>本日の造り</u>	本日の造り
<u>揚物</u>	空豆と海老のかき揚げ
<u>食事</u>	源泉米 しじみ味噌汁 香の物

一句三彩 2,500円

<u>旬の一皿</u>	生海苔餡掛け茶碗蒸し
<u>小鉢</u>	南瓜の胡麻餡掛け 鶏そぼろ 春キャベツとお揚げのサラダ
<u>主菜</u>	<魚か肉料理から一品お選びください>
魚料理	桜鯛味噌柚庵焼き 雲丹菜種掛け 杏子蜜煮 春サーモン白味噌クリーム煮 里芋 芽キャベツ 占地
	※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理	大山地鶏と春野菜の塩麴唐揚げ 露の臺バターソース
<u>食事</u>	源泉米 しじみ味噌汁

4月 ご昼食

～ 休日 ～

江戸五白 3,500円

<u>小鉢</u>	生海苔餡掛け茶碗蒸し
<u>煮物</u>	南瓜と蛸烏賊の胡麻餡掛け 鶏そぼろ
<u>揚物</u>	空豆と海老のかき揚げ 鱈の天麩羅
<u>焼物</u>	鯛かま柚庵焼き
<u>鯛茶漬け</u>	鯛の造り 胡麻醤油にて 源泉米 薬味

江戸三白 2,800円

<u>小鉢</u>	生海苔餡掛け茶碗蒸し
<u>揚物</u>	空豆と海老のかき揚げ 鱈の天麩羅
<u>鯛茶漬け</u>	鯛の造り 胡麻醤油にて 源泉米 薬味