



# 4月ご昼食

## ゆくり膳

平日3,500円 休日4,200円

## 会席膳

### 箱庭 ~HACONIWA~

平日5,000円 休日6,000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~

7,700円

※前日正午までにお申し込みください

食前酒	縁特製麴甘酒フルーツジュース
小鉢	南瓜含め煮 鶏そぼろ 胡麻クリーム 春キャベツと油揚げのシーザーサラダ 生海苔餡掛け茶碗蒸し 浅利
主菜	<魚か肉料理から一品お選びください>
魚料理	春サーモン西京焼 揚げ豆腐と野菜の餡掛け
魚料理	鯖煮付け 山椒風味 春大根
	※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理	牛バラ赤味噌煮込み 新馬铃薯唐揚げ
造り	本日の造り
食事	新潟のお米 源泉米 縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

※休日のコース料金にはデザートを含んでおります。  
平日はデザートセット追加料金1,100円にて承ります。

先付	蓬胡麻豆腐 生雲丹 オクラ
拵盛り	春キャベツと油揚げのシーザーサラダ 筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え クリームチーズ酒盗掛け 一口小江戸ちらし寿司 南瓜含め煮 鶏そぼろ 鯛の子の煮凝り 合鴨ロース煮 ごごみ梅鱈のせ ばい貝旨煮
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	大海老と落の羹の天麩羅
食事	手打ち蕎麦

※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1,100円にて承ります。

前菜	筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え クリームチーズ酒盗掛け 一口小江戸ちらし寿司 鯛の子の煮凝り 合鴨ロース煮 ごごみ梅鱈のせ ばい貝旨煮
御椀	潮汁仕立て 桜鯛海老真丈包み 桜花野菜 浜防風
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	春サーモン西京焼き 揚げ豆腐と野菜の餡掛け
煮物	白魚と春野菜の小鍋 独活 三つ葉 粉山椒
食事	生姜香る蚕豆御飯 ベーコン 黒胡椒 縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート