

9月 ご夕食 ～ご予約制のコース～

会席コース

縁 ～ YUKURI ～

12,500円

※前日正午迄

先付 月見羹
 甘海老塩麴漬け すすき葱 オクラ

前菜 牛南蛮巻 辛子マヨネーズ
 菊花ときのこのお浸し
 公孫樹かすてら
 秋鯖棒寿司
 散らし銀杏
 柿サーモン

御椀 名残鰹の沢煮椀
 独活 牛蒡 松茸 三つ葉 酢橘

造り 本日の造り
 あしらい色々

焼物 <以下から一品お選びください>
 一、かます杉板焼
 蓮根金平 焼栗 酢橘
 一、鶏肉と里芋の山椒治部煮
 椎茸 小松菜 柚子

煮物 鰯茄子
 鑄込み高野豆腐 青味

揚げ物 海老の蓑揚げ どんぐり零余子

食事 <以下から一品お選びください>
 一、手打ち蕎麦

 一、新潟のお米 源泉米
 縁オリジナルブレンド味噌汁
 自家製じゃこの有馬煮

本日のデザート

特別コース

彩奏 ～ SAIKA ～

16,000円

※3日前迄

はじめの御菜 一、南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト
 一、なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒
 一、牛南蛮巻 辛子マヨネーズ
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、菊花ときのこのお浸し
 一、公孫樹かすてら
 一、秋鯖棒寿司
 一、散らし銀杏
 一、柿サーモン
 一、縁特製のっぺい煮

造り 伊勢海老姿造りと本日の造り盛り合わせ
 あしらい色々

魚料理 紅葉鯛竜田揚げ みぞれ鰹掛け
 秋茄子 合い混ぜ葱

肉料理 黒毛和牛と季節野菜の炙り
 縁特製溜まり醤油ソースにて

食事 <以下から一品お選びください>
 一、手打ち蕎麦
 一、きのこベーコンの炊き込み御飯
 縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート

※本コースは食材の変更、アレルギーの対応は致しかねます

料理長おまかせコース

華響 ～ HANABI ～

25,000円～

※5日前迄にお問い合わせください

旬の味覚を取り入れ、ご予算やお好みに合わせて料理長が仕立てる特別コースです。
記念日やご接待など、大切なひとときにご利用ください。
ご希望に応じてご用意いたしますので、
お気軽にお問い合わせください。
お問い合わせ先：03-3295-2181

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

9月　　ご夕食

コースメニュー

和奏～Waso～　　　9,000円

はじめの御菜	一、南瓜サラダ　ブロッコリー　ミニトマト 一、なめ茸素麺　水菜　柚子胡椒 一、牛南蛮巻　辛子マヨネーズ 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、菊花ときのこのお浸し 一、公孫樹かすてら 一、秋鯖棒寿司 一、散らし銀杏 一、柿サーモン 一、縁特製のっぺい煮
--------	--

造り	本日の造り
----	-------

魚料理	紅葉鯛竜田揚げ　みぞれ餡掛け 秋茄子　合い混ぜ葱
-----	-----------------------------

肉料理	鶏肉と里芋の山椒治部煮　椎茸　小松菜　柚子
-----	-----------------------

食事	本日の食事
----	-------

旬奏～Shunka～　　　6,900円

はじめの御菜	一、南瓜サラダ　ブロッコリー　ミニトマト 一、なめ茸素麺　水菜　柚子胡椒 一、牛南蛮巻　辛子マヨネーズ 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、菊花ときのこのお浸し 一、公孫樹かすてら 一、秋鯖棒寿司 一、散らし銀杏 一、柿サーモン 一、縁特製のっぺい煮
--------	--

造り	本日の造り
----	-------

揚物	旬の野菜天麩羅
----	---------

主菜	かます杉板焼 蓮根金平　焼栗　酢橘
----	----------------------

単品メニュー

前菜

はじめの御菜　～前菜の盛り合わせ～	3,000円
-------------------	--------

一、南瓜サラダ　ブロッコリー　ミニトマト
一、なめ茸素麺　水菜　柚子胡椒
一、牛南蛮巻　辛子マヨネーズ
一、クリームチーズ酒盗掛け
一、菊花ときのこのお浸し
一、公孫樹かすてら
一、秋鯖棒寿司
一、散らし銀杏
一、柿サーモン
一、縁特製のっぺい煮

香の物盛り合わせ	1,000円
----------	--------

クリームチーズ鯛酒盗掛け	1,000円
--------------	--------

南瓜サラダ	1,200円
-------	--------

和風ローストビーフ

造り

造り盛り合わせ一人前	2,600円
------------	--------

煮物　煮魚

縁特製のっぺい煮	1,600円
----------	--------

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

焼物　主菜

鱸西京焼	2,800円
------	--------

黒毛和牛のステーキ 縁特製溜まり醤油ソースにて	6,000円
----------------------------	--------

揚物

天婦羅盛り合わせ	2,600円
----------	--------

食事

1,000円 縁特製手打ち蕎麦	1,600円
--------------------	--------

お茶漬け（梅 又は じゃこ）	1,300円
----------------	--------

ご飯セット	1,000円
-------	--------

デザート

薩摩芋プリンと季の実	1,300円
------------	--------

葡萄づくしのパフェ仕立て　甲州嶺岡豆腐　生クリーム	1,600円
---------------------------	--------