



# 6月 ご夕食 ～ご予約制のコース～

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

## 会席コース

### 縁～YUKURI～

12,500円

※前日正午迄

## 特別コース

### 彩奏～SAIKA～

16,000円

※3日前迄

## 特別コース

### 華響～HANABI～

25,000円～

※3日前迄

先付 新緑ムース スモークサーモン 蛙天豆

前菜 菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎  
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム  
本日の握り寿司  
栄螺酢味噌和え 胡瓜  
南瓜カステラ

御椀 紫陽花見立て  
蓮根餅丸包み 順才 花穂紫蘇

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、鰻蒲焼と丸茄子の照り焼き  
茗荷甘酢漬け 獅子唐 有馬山椒  
一、合鴨と丸茄子のサラダ風八丁味噌焼  
散らし海老 紫玉葱 パルメザンチーズ

煮物 冬瓜のスープ煮  
蟹餡掛け 刻み柚子

揚物 小柱と玉葱の小搔揚 海老天麩羅

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

はじめの御菜 一、菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎  
一、鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム  
一、新生姜の和風ポテトサラダ  
一、本日の握り寿司  
一、栄螺酢味噌和え 胡瓜  
一、冬瓜の蟹餡掛け 万葱  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、南瓜カステラ  
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 伊佐木カツレツ 山椒風味  
焼トマト

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、茶飯 じゃこと筍の有馬煮  
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート

はじめの御菜 一、菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎  
一、鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム  
一、新生姜の和風ポテトサラダ  
一、本日の握り寿司  
一、栄螺酢味噌和え 胡瓜  
一、冬瓜の蟹餡掛け 万葱  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、南瓜カステラ  
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 新緑ムース スモークサーモン 蛙天豆

造り 伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ  
あしらい色々

焼物 鮎コンフィ 山椒風味  
丸十蜜煮 沢蟹 酢橘

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り  
季節野菜を添えて 縁特製ソースにて

食事 江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦

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

※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



# 6月 ご夕食

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

## コースメニュー

### 参の御菜 9,000円

- はじめの御菜
- 一、菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
  - 一、鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
  - 一、新生姜の和風ポテトサラダ
  - 一、本日の握り寿司
  - 一、栄螺酢味噌和え 胡瓜
  - 一、冬瓜の蟹餡掛け 万葱
  - 一、クリームチーズ酒盗掛け
  - 一、南瓜カステラ
  - 一、縁特製のっぺい煮

造り 本日の造り

魚料理 伊佐木カツレツ 山椒風味  
焼トマト

肉料理 合鴨と丸茄子のサラダ風八丁味噌焼  
散らし海老 紫玉葱 パルメザンチーズ

食事 本日の食事

### 式の御菜 6,900円

- はじめの御菜
- 一、菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
  - 一、鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
  - 一、新生姜の和風ポテトサラダ
  - 一、本日の握り寿司
  - 一、栄螺酢味噌和え 胡瓜
  - 一、冬瓜の蟹餡掛け 万葱
  - 一、クリームチーズ酒盗掛け
  - 一、南瓜カステラ
  - 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 鰻蒲焼と丸茄子の照り焼き  
茗荷甘酢漬け 獅子唐 有馬山椒

## 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、菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
- 一、鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
- 一、新生姜の和風ポテトサラダ
- 一、本日の握り寿司
- 一、栄螺酢味噌和え 胡瓜
- 一、冬瓜の蟹餡掛け 万葱
- 一、クリームチーズ酒盗掛け
- 一、南瓜カステラ
- 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

新生姜和風ポテトサラダ 1,000円

冬瓜の蟹餡掛け 1,200円

### 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

### 焼物 主菜

鱈西京焼 2,800円

合鴨と丸茄子のサラダ風八味噌焼 3,000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

自家製手打ち蕎麦 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

珈琲水羊羹と豆乳アイス ドライフルーツ 1,300円

抹茶ババロア 彩り豆の蜜煮 生クリーム 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。