



8月 ご昼食

ゆくり膳

平日3,500円 休日4,200円

会席膳

箱庭 〜HACONIWA〜

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〜

7,700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	切干大根サラダ かにかま 水菜 玉蜀黍茶碗蒸し 散らし枝豆 揚げ茄子とゴーヤの味噌煮
主菜	＜魚か肉料理から一品お選びください＞ ※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
魚料理	銀鱈西京焼 酪ソース掛け 丸十檸檬煮 花蓮根
	真鯛オイル焼と揚げ無花果の黒酢餡掛け 蓮根煎餅
肉料理	国産豚の揚げ白角煮と夏野菜添え 胡麻だれ
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

先付	蛸の柔らか煮と夏野菜の煮凝り
拵盛り	切干大根サラダ かにかま 水菜 玉蜀黍葛寄せ 散らし枝豆 ゴーヤの味噌煮と蒟蒻旨煮 夏合鴨 梅林檜鞍掛け 鮎コンフィと白瓜 蓼味噌 クリームチーズ酒盗掛け 順才水雲酢 葡萄唐揚げ 瓢玉子
造り	本日のお造り あしらい色々
煮物	縁特製のっぺい煮
揚げ物	鱧と茄子の天麩羅 揚げ出汁風
食事	手打ち蕎麦
	本日のデザート 食後のお飲み物

前菜	夏合鴨 梅林檜鞍掛け 鮎コンフィと白瓜 蓼味噌 クリームチーズ酒盗掛け 順才水雲酢 葡萄唐揚げ 瓢玉子
御椀	夏霞澄まし汁仕立て 玉蜀黍葛寄せ 蟹真丈 花穂
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	銀鱈西京焼 酪ソース掛け 丸十檸檬煮 花蓮根
煮物	縁特製のっぺい煮
食事	冷や汁仕立て 麦とろろ御飯 香の物
	本日のデザート

※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。