



5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

<u>先付</u>	蓬豆腐 蟹身 長芋 とんぶり 胡麻餡
<u>拵盛り</u>	アスパラすり流し 黒胡椒 青菜山葵和え ローストビーフ巻き 蛸烏賊と春キャベツ 梅ヨーグルト 鶏ひきの肉じゃが 柏の葉寿司 袱紗玉子 そら豆 螺貝酒煎りと蛇腹胡瓜酢味噌掛け クリームチーズ鯛酒盗掛け
<u>造り</u>	本日のお造り あしらい色々
<u>煮物</u>	縁特製のっぺい煮
<u>揚げ物</u>	稚鮎の天麩羅とお茶のかき揚げ
<u>食事</u>	手打ち蕎麦 薬味

<u>前菜</u>	柏の葉寿司 袱紗玉子 そら豆 青菜山葵和え ローストビーフ巻き 鶏ひきの肉じゃが 蛸烏賊燻製 螺貝酒煎りと蛇腹胡瓜酢味噌掛け クリームチーズ鯛酒盗掛け
<u>御椀</u>	蓬豆腐 白味噌仕立て 蟹身 椎茸 柚子
<u>造り</u>	本日の造り あしらい色々
<u>焼物</u>	鱈塩麩オイル焼き 阜月クリーム掛け 桜海老唐揚げ 焼トマト マッシュポテト
<u>煮物</u>	ぜんまい信田巻き 合鴨ロース煮 筍 スナップエンドウ
<u>食事</u>	ほうじ茶御飯 揚げじゃこ 新玉ねぎばら揚げ 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。

5月 ご昼食

～ 平日 ～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 蓬豆腐 かにかま 山葵
小鉢 鶏ひきの肉じゃが
大根と水菜の梅サラダ 塩昆布

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鱈塩麩オイル焼き 皐月クリーム掛け
桜海老唐揚げ 焼トマト マッシュポテト
皐月鯛と浅利の潮煮 和風アクアパッツァ仕立て
キャベツ 玉葱 ミニトマト

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 松阪豚塩麩低温ロースト
彩り野菜の金山寺味噌掛け

本日の造り 本日の造り

揚物 お茶のかき揚げ

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

一句三彩 2,500円

旬の一皿 蓬豆腐 かにかま 山葵
小鉢 鶏ひきの肉じゃが
大根と水菜の梅サラダ 塩昆布

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鱈塩麩オイル焼き 皐月クリーム掛け
桜海老唐揚げ 焼トマト マッシュポテト
皐月鯛と浅利の潮煮 和風アクアパッツァ仕立て
キャベツ 玉葱 ミニトマト

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 松阪豚塩麩低温ロースト
彩り野菜の金山寺味噌掛け

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

5月 ご昼食

～ 休日 ～

江戸五白 3,500円

小鉢 蓬豆腐 かにかま 山葵

煮物 鶏ひきの肉じゃが

揚物 お茶と小海老のかき揚げ
白鱈の天麩羅

焼物 鯛かま塩麩焼き
大根おろし ポン酢

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

江戸三白 2,800円

小鉢 蓬豆腐 かにかま 山葵

揚物 お茶と小海老のかき揚げ
白鱈の天麩羅

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味