



6月ご昼食

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

～ご予約制のコース～

先付 とんぶり薯蕷羹
 雲丹 アスパラ トマト美味出汁

拵盛り スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け
 鰻の新生姜おこわ
 クリームチーズ酒盗掛け
 ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油
 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉
 冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹身
 無花果と生麩の白扇揚げ 沢蟹唐揚げ

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 鱧と夏野菜の天麩羅

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 スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け
 鰻の新生姜おこわ
 ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油
 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉
 梅ドレッシング
 無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌
 沢蟹唐揚げ

御椀 鮎並葛打ち
 翡翠冬瓜 順才 茗荷子 柚子

造り 本日の造り
 あしらい色々

焼物 合鴨と丸茄子のステーキ
 赤ワイン薫る八丁味噌ソース 笹葱

煮物 蛸烏賊柳川豆腐
 ささがき牛蒡 玉葱 高野豆腐 三つ葉

食事 鮎蕎麦の実味噌茶漬け
 刻み大葉 獅子唐 ちぎり焼き海苔
 香の物

本日のデザート

6月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿	冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹蒲鉾 おろし生姜
小鉢	冬瓜と高野豆腐の含め煮 きのこ餡掛け ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 梅ドレッシング
主菜	＜魚か肉料理から一品お選びください＞ 魚料理 鱸蓼味噌焼 茄子オランダ煮 ミニトマトポン酢漬け 梶木鮪黒酢風味煮付け 焼大根 小松菜 刻み油揚げ ※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理	合鴨と丸茄子のステーキ 赤ワイン薫る八丁味噌ソース 笹葱
造り	本日の造り
揚げ物	新玉葱と紅生姜のかき揚げ
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	冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹蒲鉾 おろし生姜
小鉢	冬瓜と高野豆腐の含め煮 きのこ餡掛け ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 梅ドレッシング
主菜	＜魚か肉料理から一品お選びください＞ 魚料理 鱸蓼味噌焼 茄子オランダ煮 ミニトマトポン酢漬け 梶木鮪黒酢風味煮付け 焼大根 小松菜 刻み油揚げ ※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供
肉料理	合鴨と丸茄子のステーキ 赤ワイン薫る八丁味噌ソース 笹葱
食事	源泉米 しじみ味噌汁 香の物

6月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

小鉢	冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹蒲鉾 おろし生姜 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 梅ドレッシング
揚げ物	鱧と夏野菜の天麩羅
煮付け	鯛かまと大根の煮付け
鯛茶漬	鯛の造り 胡麻醤油にて 源泉米 薬味
本日のデザート	

江戸三白 3,300円

小鉢	冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹蒲鉾 おろし生姜
揚げ物	鱧と夏野菜の天麩羅
鯛茶漬	鯛の造り 胡麻醤油にて 源泉米 薬味
本日のデザート	