



7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 おぼろ枝豆腐 ピータン 順才 山葵

前菜 寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
 生ハム無花果 胡麻クリーム
 クリームチーズ酒盗掛け
 鱧棒寿司 有馬山椒
 沢蟹唐揚げ
 雲丹ムース
 西瓜小メロン

御椀 オクラ吸いとり仕立て
 白蛤真丈 雲丹 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、丸茄子釜盛り
 鰻白焼き ズッキーニ トマト味噌 チーズ
 一、和風ローストビーフ 赤ワイン薫る八丁味噌ソース
 マッシュポテト 彩りトマト 山葵

煮物 冷やし囲い玉子豆腐
 鱻鰯 鮑 蟹身 柚子

揚げ物 玉蜀黍と海老のかき揚げ

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、寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
 一、生ハム無花果 胡麻クリーム
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、鱧棒寿司 有馬山椒
 一、沢蟹唐揚げ
 一、雲丹ムース
 一、西瓜小メロン
 一、海月南蛮
 一、南瓜サラダ
 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 梶木鮪のグリル
 黒酢バター風味 檸檬

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、玉蜀黍御飯 ゆかり 散らし枝豆
 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

はじめの御菜 一、寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
 一、生ハム無花果 胡麻クリーム
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、鱧棒寿司 有馬山椒
 一、沢蟹唐揚げ
 一、雲丹ムース
 一、西瓜小メロン
 一、海月南蛮
 一、南瓜サラダ
 一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 おぼろ枝豆腐 ピータン 順才 山葵

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 丸茄子釜盛り
 鰻白焼き ズッキーニ トマト味噌 チーズ

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



7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、寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり 一、生ハム無花果 胡麻クリーム 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、鱧棒寿司 有馬山椒 一、沢蟹唐揚げ 一、雲丹ムース 一、西瓜小メロン 一、海月南蛮 一、南瓜サラダ 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	梶木鯖のステーキ 黒酢バター風味 檸檬
肉料理	和風ローストビーフ 赤ワイン薫る八丁味噌ソース マッシュポテト 彩りトマト 山葵
食事	本日の食事

式の御菜 6,900円

はじめの御菜	一、寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり 一、生ハム無花果 胡麻クリーム 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、鱧棒寿司 有馬山椒 一、沢蟹唐揚げ 一、雲丹ムース 一、西瓜小メロン 一、海月南蛮 一、南瓜サラダ 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
揚げ物	旬の野菜天麩羅
主菜	丸茄子釜盛り 鰻白焼き ブッキーニ トマト味噌 チーズ

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、寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり	
一、生ハム無花果 胡麻クリーム	
一、クリームチーズ酒盗掛け	
一、鱧棒寿司 有馬山椒	
一、沢蟹唐揚げ	
一、雲丹ムース	
一、西瓜小メロン	
一、海月南蛮	
一、南瓜サラダ	
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
海月南蛮	1,200円
自家製枝豆腐	1,000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

サーモン西京焼	2,800円
梶木鯖のグリル	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

揚げ物

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

ガトーショコラ 薩摩芋蜜煮 季の実	1,400円
白桃のココナッツミルクゼンざい 白玉 バニラアイス	1,800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。